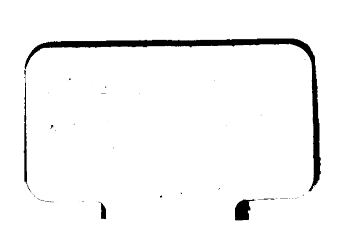


Les champignons supérieurs du Tarn

Jules Bel



LES CHAMPIGNONS SUPÉRIEURS DU TARN

Avec 32 Planches coloriées

PAR JULES BEL

OFFICIER D'ACADÉMIE

LAURÉAT DE PLUSIEURS ACADÉMIES

Membre de l'Académie des Sciences de Toulouse, de la Société Française de Botanique, de la Société Mycologique de France, etc.

Ouvrage couronné par l'Académie des Sciences de Toulouse

(MÉDAILLE D'OR)

PARIS

LIBRAIRIE J.-B. BAILLIÈRE ET FILS

19, RUE HAUTEFEUILLE, 19

1889

DU MÊME AUTEUR

Nouvelle Flore du Tarn et de la Haute-Garonne sous-pyrénéenne. (2e édition.) 1 volume in-12, LX-372 pages, avec 243 figures.

Ouvrage contenant : Une esquisse de géographie botanique ; une esquisse géologique ; des tableaux dichotomiques pour déterminer les plantes ; les noms latins, français et vulgaires ; les propriétés médicinales, pharmaceutiques, tinctoriales et industrielles des plantes ; un vocabulaire des mots techniques.................................... 3 »

SOUS PRESSE :

Les principaux Champignons comestibles et vénéneux, 1 volume in-4° ; avec 8 planches coloriées, dessinées sous la direction de M. Békétoff, professeur à l'Université de Saint-Pétersbourg.

Librairie agricole de la Maison rustique, rue Jacob, 26, Paris.

EN PRÉPARATION :

Les Cryptogames de la Vigne. Les meilleurs Cépages méridionaux et américains et leur adaptation au sol. 1 volume.

Travail comprenant une étude sur les cépages américains comme porte-greffes, et les différentes variétés qu'ils ont produites.

Monographie de 500 Vignes européennes. 1 vol. in-12.

Avec des remarques sur leur résistance aux maladies parasitaires ; leurs qualités ; l'époque de la maturité de leurs fruits ; leur synonymie, etc.

ALBI. — Imp. HENRI AMALRIC, rue de l'Hôtel-de-Ville, 14.

INTRODUCTION

Au point de vue mycologique, le département du Tarn est l'un des plus riches du Bassin sous-pyrénéen.

Si la constitution géologique très variée de son sol et la nature chimique de ses terrains ont beaucoup moins d'influence sur les champignons que sur les végétaux supérieurs, on peut dire que ses régions hypsométriques contribuent efficacement à l'éclosion et à la propagation de nombreuses espèces fongines.

Dans ce département, la région des plaines varie de 88 à 200 mètres d'altitude ; celle des coteaux, de 200 à 600 mètres ; et la région des montagnes atteint de 600 à 1,260 mètres. Avec des altitudes si diverses, le nombre des végétaux cellulaires doit être considérable. Dans les plaines et sur les coteaux, on rencontre les principales espèces du midi de la France ; et la région montagneuse fournit des espèces plus communes dans le nord, dans l'Allemagne et dans la Suisse.

La classe des champignons est la plus vaste du règne végétal. Parmi les espèces supérieures, un grand nombre de ces végétaux offrent à l'homme des aliments aussi savoureux que nutritifs. La médecine demande au Polypore officinal son suc fortement purgatif; à l'Ergot du seigle ses propriétés éminemment hémostatiques. La chirurgie trouve dans le Polypore amadouvier et dans le Polypore ongulé une matière précieuse pour arrêter les hémorragies. L'industrie et les arts utilisent les principes colorants de plusieurs Polyporées et Agaricinées.

Si nous descendons aux espèces infimes, nous nous trouvons en face d'un monde microscopique, dans lequel pullulent les ouvriers des fermentations, qui transforment le sucre en alcool, le raisin en vin, le blé en pain, l'orge en bière, etc., etc.

Mais, côte à côte de ces champignons utiles, on rencontre des espèces vraiment redoutables. Les unes vivent en parasites sur les animaux et sur les plantes; d'autres sont pour l'homme des poisons violents. L'ignorance fait que les bons champignons sont enveloppés avec les mauvais, et, faute de connaissances suffisantes, une grande quantité de ces végétaux sont perdus pour la consommation.

Trop souvent, des procédés empiriques viennent encore augmenter le nombre des accidents occasionnés par les champignons.

Qui n'a pas entendu parler de la cuiller d'argent ou d'étain, et des petits oignons, qui doivent brunir au contact du poison ?

Nous ne disconvenons pas que ces objets ne puissent brunir au contact du principe vénéneux; mais cette coloration n'est pas un caractère certain pour décider sur la bonne ou mauvaise qualité des champignons. En effet, on sait que les matières albumineuses, en se décomposant, dégagent de l'hydrogène sulfuré, lequel brunit l'argent, l'étain et les oignons.

Les champignons qui changent de couleur n'annoncent pas toujours des espèces vénéneuses; et, au contraire, nous savons que, parmi les Amanites les plus dangereuses, plusieurs ne changent pas de couleur quand on les entame.

On dit souvent que les champignons aux couleurs vives et ceux dont le chapeau est visqueux sont vénéneux. Ici on trouve de nombreuses exceptions.

La Russule alutacée, dont le chapeau est souvent rouge pourpre, l'Oronge orangée, la Boule de neige ou Gros muscat, et beaucoup d'autres espèces aux couleurs vives nous sont connues par leurs qualités alimentaires. Quant aux espèces visqueuses, quelques-unes sont mangées impunément; et, pour n'en citer que deux, très communes dans le Languedoc, nous mentionnerons la *Fistuline* ou *Foie de bœuf*, dont le dessus du chapeau est très poisseux dans la jeunesse, et

l'*Hygrophore* blanc d'ivoire, dont le chapeau est recouvert d'une viscosité abondante.

Le moyen de juger de la qualité des champignons par l'odeur et par la saveur a été bien souvent la cause de funestes accidents. Ordinairement, les espèces comestibles ont une odeur de farine fraîche et un goût de noisette; tandis que les espèces nuisibles ont une odeur repoussante et une saveur âcre ou caustique. Toutefois, plusieurs Amanites ont une odeur et une saveur peu prononcées; ces espèces n'en sont pas moins des poisons violents. La Chanterelle comestible et plusieurs Lactaires, qui sont âcres à l'état crû, deviennent comestibles par la cuisson. Nous pourrions multiplier les réfutations sur des caractères donnés qui n'ont pas plus de valeur. On peut dire que les caractères généraux donnés par plusieurs mycologues sont des indices et non des garanties de vénénosité ou d'innocuité.

Après la viande et les œufs, le champignon est un des aliments les plus nutritifs. Les savantes analyses de M. Boudier démontrent qu'au point de vue chimique les champignons contiennent de la cellulose, des substances azotées, des matières grasses, un suc cristallisable, une matière colorante, une substance aromatique et des traces de potasse, de silice et de soufre [1].

Il faut le reconnaître, la mycologie n'a pas

[1] Le champignon de couche contient 50 °/₀ de substance azotée.

encore atteint le niveau général des autres sciences. Ce n'est pas à la chimie qu'il faut demander des analyses sûres pour déterminer les champignons; mais c'est aux caractères botaniques et permanents que les savants doivent recourir.

Le département du Tarn manquait d'une Flore mycologique. M. de Martrin, botaniste distingué, assailli par des douleurs cruelles et incessantes, n'avait pu ajouter à son excellente Flore phanérogamique du Tarn qu'un catalogue bien incomplet des espèces fongines. Nous nous estimerons donc très heureux si le travail que nous présentons aujourd'hui peut, en partie, combler cette lacune ; et nos longues et minutieuses recherches seront bien récompensées par l'espoir de contribuer à répandre le goût d'une science si utile, et de diminuer les nombreux cas d'empoisonnement que les journaux signalent chaque année.

Les champignons croissent pendant toute l'année. En hiver, on trouve la Truffe, les Polypores, les Fomes, les Merulius, les Lenzites, les Pézizes, etc., etc., la plupart espèces ligneuses ou coriaces. Au printemps, les Morilles, les Mousserons et plusieurs Amanites annoncent le retour des espèces charnues. En été, la Chanterelle, les Bolets, les Russules, les Lactaires, les Lycoperdons et beaucoup d'autres font leur apparition ; mais c'est surtout à l'automne, après les pluies de septembre et d'octobre, que la Flore

mycologique étale toutes ses richesses ; la plupart des genres sont alors représentés avec leurs espèces : c'est l'époque par excellence des études et des récoltes cryptogamiques.

Pour donner une idée générale des espèces de champignons de notre département, nous les diviserons en deux zones principales : celle des essences forestières et celle des terrains non boisés. La première comprend : 1° les bois humides ; 2° les bois secs ; 3° les ramiers et les arbres isolés. La seconde comprend : 1° les bruyères et les friches ; 2° les prairies ; 3° les champs et les jardins ; 4° les fumiers et les terreaux.

Les espèces dominantes sont :

Première zone.

1° BOIS HUMIDES.

Sur les troncs d'arbres, les branches tombées et sur le bois vermoulu : Flammule gymnopode Bull. ; Collybia social DC. ; Bolbitius hydrophile Fr. ; Cortinaire châtain Fr. ; Hypholoma fasciculé Huds. ; Pholiote cylindracée Pers. ; Pleurote strié Fr. ; Psathyrella disséminé Pers. ; Crépidote palmée Bull.; Marasme des rameaux Fr.; Mycène en casque Scop. ; Polypore luisant Fr.

Sur la terre nue : Amanite rude Pers. ; Tricholoma brunâtre Pers ; Hygrophore blanc d'ivoire Fr. ; Chanterelle comestible Fr. ; Lactaire poivrée Fr. ; Lactaire fuligineuse Fr. ; Clavaire jaune

Schæff.; Russule pâlissante Fr.; Hydne sinué L.; Bolet rude Fr.

Sur les feuilles mortes : Clitocybe infundibuliforme Schæff. ; Mycène pure Pers. ; Mycène vulgaire Pers. ; Tubaire poudreuse Pers. ; Marasme brûlant Fr.

Dans les mousses humides : Collybia aqueux Bull. ; Omphalie faux-androsace Bull.

2° BOIS SECS.

Sur les troncs d'arbres : Collybia du Chêne vert DC. ; Collybia social DC. ; Flammule de l'aune Fr. ; Pleurote de l'orme Bull. ; Pleurote ostracé Jacq. ; Panus stiptique Bull. ; Polypore officinal Fr.

Sur la terre : Amanite des Césars Fr. ; Amanite tue-mouche Fr. ; Amanite vaginée Fr. ; Tricholoma blanc Schæff. ; Hygrophore conique Fr. ; Lépiote granulée Batsch. ; Clitocybe nébuleux Batsch. ; Chanterelle comestible Fr. ; Russule émétique Fr.; Russule fétide Fr. ; Russule verdâtre Fr. ; Lactaire poivrée Fr. ; Lactaire zonée Fr.; Lactaire dorée Fr. ; Bolet chrysenthère Fr. ; Bolet visqueux Fr. ; Phallus des chiens Schæff. ; Lycoperdon gigantesque Batsch. ; Clavaire pistillaire L. ; Clavaire cendrée Bull.

Sur les feuilles mortes : Bolbitius hydrophile Fr. ; Marasme des feuilles mortes Fr. ; Mycène vulgaire Pers.

3° RAMIERS ET ARBRES ISOLÉS.

Sur les troncs d'arbres et sur les branches des arbres languissants : Armillaire couleur de miel Œd.; Pleurote du saule Pers.; Pleurote de l'orme Bull.; Polypore brûlé Fr.; Polypore squameux Huds.; Fomes du saule Fr.

Deuxième zone.

1° BRUYÈRES ET FRICHES.

Clitopile mousseron Scop.; Clitocybe des bruyères Bull.; Marasme faux-mousseron Fr.; Tricholoma mousseron blanc Fr.; Hygrophore céracé Fr.; Lactaire fuligineuse Fr.; Lépiote élevée Scop.; Helvelle crispée Fr.; Bolet comestible Bull.; Bolet bronzé Bull.; Bolet pernicieux Fr.; Clavaire fragile Holmsk.; Clavaire fusiforme Sow.; Pézize coccinée Jacq.; Phallus impudique L.; Lycoperdon découpé Bull.

2° PRAIRIES.

Amanite printanière Pers.; Amanite vénéneuse Pers.; Psalliote champêtre L.; Russule pâlissante Fr.; Tricholoma fauve Fr.; Collybia des collines Scop.; Clitopile orcelle Bull.; Hygrophore des prairies Fr.; Hygrophore écarlate Fr.; Psilocybe de la fenaison Pers.; Lycoperdon papillé Batsch.

3° CHAMPS, JARDINS, CHEMINS, FOSSÉS.

Clitocybe des jardins Pers.; Lépiote clypéolaire Bull.; Psalliote des champs Schæff.; Panœolus fimiputride Bull.; Psathyrella hygrophore Bull.; Psathyrella demi-noir Fr.; les Coprins : chevelu Fr., tomenteux Fr., micacé Fr., papillé Fr., domestique Fr., et en éventail Fr.; Lycoperdon piriforme Schæff.; Pézize orangée Œder.

4° FUMIERS, TERREAUX.

Les Stropharias : semi-globuleuse Batsch., ærugineuse Schæff. et stercoraire Fr.; les Coprins : atramentaire Fr., pie Fr., fimetaire Fr., blanc de neige Fr., déliquescent Fr., des fumiers Fr. et éphémère Fr.

ORGANOGRAPHIE DES CHAMPIGNONS.

Les champignons sont des végétaux cellulaires dépourvus de chlorophylle, mous, charnus, parcheminés ou ligneux. Plusieurs vivent sur la terre; mais le plus grand nombre sont essentiellement parasites, et croissent sur le bois, les

feuilles, les matières animales et végétales. Ces végétaux sont pourvus de deux sortes d'organes : ceux de la végétation et ceux de la reproduction.

L'appareil de végétation est connu sous le nom de mycélium. Il est engendré par la spore, et se développe sous la forme de filaments blanchâtres, dans la terre, dans les substances animales et végétales. Il émet les organes reproducteurs d'où sortent les champignons. Il peut se conserver indéfiniment à l'état sec, et c'est le mycélium de l'Agaric champêtre que les maraîchers des villes emploient sous le nom de Blanc de champignon. Le mycélium est annuel ou vivace; il correspond aux racines des autres végétaux.

L'appareil de reproduction comprend les organes essentiels et les organes accessoires.

Les organes essentiels comprennent les spores. Les spores sont des corpuscules sphériques, ovales ou fusiformes, transparents, blancs, roses, rouges, bruns ou noirs, qui produisent, sous l'influence de la chaleur et de l'humidité, des filaments et reproduisent la plante-mère.

Ces spores d'une excessive petitesse se répandent très facilement dans l'air et n'attendent qu'une circonstance favorable pour végéter.

Les spores sont rarement nues, c'est-à-dire insérées directement sur le réceptacle; ordinairement, elles ont un support désigné généralement sous le nom de sporophore. D'après leurs dispositions, les sporophores prennent les noms

de basides, de thèques ou sporanges, de clinodes, de cystides et de paraphyses.

Les basides sont des supports saillants, de forme sphérique ou ovoïde, portant à leur partie supérieure un ou plusieurs filaments terminés chacun par une spore.

Les thèques ou sporanges sont des vésicules dans lesquelles se produisent et sont renfermées les spores.

Les clinodes sont des cellules très petites, allongées, simples ou rameuses, terminées par des spores.

On appelle cystides des vésicules transparentes mêlées aux basides et renfermant un suc visqueux.

Les paraphyses sont des utricules transparentes mêlées aux thèques, regardées comme des organes reproducteurs avortés.

Les organes accessoires de l'appareil de reproduction sont : le *chapeau*, le *pédicule*, la *volve*, le *voile* et le *collier*.

1° Le *chapeau* est la partie convexe, plane ou concave, ordinairement insérée horizontalement sur un pédicule qui lui sert de support : ce qui donne à la plupart des Agaricinées et des Polyporées la forme de parasol.

2° Le *pédicule* ou stipe sert d'intermédiaire entre le chapeau et le mycélium. Il est cylindrique, conique ou fusiforme, plein ou fistuleux, central, excentrique ou latéral.

3° La *volve* ou bourse est une membrane qui enveloppe le champignon dans la jeunesse. Lorsque celui-ci se développe, cette membrane se déchire en laissant des débris à la base du pédicule, quelquefois sur le chapeau.

4° Le *voile* est une membrane qui s'étend du sommet du pédicule à la circonférence du chapeau, dans la jeunesse.

5° Le *collier* est formé des débris du voile qui se rabat au sommet du pédicule.

On désigne sous le nom d'hyménium la membrane mince qui supporte les organes de la reproduction. Dans les Agaricinées, l'hyménium a la forme de lamelles ou de plis[1]; de tubes dans les Bolets, de rameaux dans les Clavaires, de coupes dans les Pézizes, etc.

On appelle péridium un réceptacle membraneux et mince, qui renferme les spores dans le Lycoperdon, la Truffe, etc.

[1] On dit que les lamelles sont libres lorsqu'elles s'insèrent au point où commence le pédicule. Elles sont écartées lorsqu'elles n'arrivent pas au pédicule. Elles sont sinuées lorsqu'elles sont libres et convexes près de leur insertion au pédicule. On les dit adnées quand elles sont insérées perpendiculairement au pédicule. Enfin elles sont décurrentes lorsquelles s'insèrent en descendant le long du pédicule.

ABRÉVIATIONS DES NOMS D'AUTEURS
CITÉS DANS CE TRAVAIL

Bolt.	Bolton.
Bull.	Bulliard.
Clus.	Clusius.
Curt.	Curtis.
D. C.	De Candolle.
Fr.	Fries.
Gat.	Gaterau.
Huds.	Hudson.
Jacq.	Jacquin.
Lam.	Lamarck.
Let.	Letellier.
L.	Linné.
Lév.	Léveillé.
N. et D.	Noulet et Dassier.
Œd.	Œder.
Paul.	Paulet.
Pers.	Persoon.
Poll.	Pollich.
Relh.	Relhan.
Schrad.	Schrader.
Scop.	Scopoli.
Sow.	Sowerby.
Wigg.	Wiggers.
Vitt.	Vittadini.
Wulf.	Wulfen.

LES

CHAMPIGNONS SUPÉRIEURS
DU TARN

TABLEAU DICHOTOMIQUE DES FAMILLES
DÉCRITES DANS CE TRAVAIL

1 Spores disposées à l'extrémité de petits prolongements d'une cellule-mère appelée baside, le plus souvent au nombre de 4 (*Basidomycètes*)........................ 2
Spores disposées dans l'intérieur de grandes cellules appelées asques, le plus souvent au nombre de 4 ou de 8 (*Ascomycètes*)... 8

2 Hyménium recouvrant la face extérieure de réceptacles fructifères à formes diverses. 3
Hyménium recouvrant la face intérieure de réceptacles fructifères fermés ou du moins qui ont une forme sphérique dans le premier âge........................... 7

3 Hyménium disposé horizontalement à la face inférieure du réceptacle ou chapeau... 4
Hyménium situé à la face supérieure du chapeau.............................. 6

4 Hyménium recouvrant des lamelles ou plis qui rayonnent ordinairement autour d'un pédicule.............. **Agaricinées.**
Hyménium ne recouvrant pas de lamelles rayonnantes.......................... 5

5 Hyménium recouvrant des excroissances en forme de tubes, de plis ou d'enfoncements poreux.................. **Polyporées.**
Hyménium recouvrant des dents ou des excroissances en forme de piquants............................... **Hydnacées.**
Hyménium recouvrant un réceptacle en forme de croûte, de calice ou d'entonnoir........................... **Auriculariées.**

6 Réceptacles fructifères gélatineux-membraneux, souvent recourbés ou repliés; basides portant le plus souvent quatre spores. .... **Trémellacées.**
Réceptacles fructifères charnus, souvent coralloïdes ou claviformes; basides ne portant qu'une spore..... **Clavariacées.**

7 { Réceptacles fructifères à enveloppe double. Masse interne se résolvant à la maturité en filaments ténus et en poussière de spores, ne brisant pas l'enveloppe...... .... **Lycoperdacées.**
Réceptacles fructifères à enveloppe double. Masse interne creusée de cavités, brisant l'enveloppe et formant un chapeau campanulé qui se liquéfie bientôt. **Phallacées.**

8 { Réceptacles fructifères souterrains, en forme de tubercule marbré à l'intérieur........ .... **Tubéracées.**
Réceptacles fructifères en forme de calice ou de coupe, ouverts ou d'abord fermés, charnus, cireux ou gélatineux. Hyménium recouvrant la face plane ou concave..... .... **Pézizacées.**
Réceptacles fructifères en forme de chapeau, de cône ou de massue, charnus. Hyménium recouvrant la surface du chapeau ou la partie supérieure.... **Helvellacées.**

POLYPORÉES

Champignons à réceptacles charnus, subéreux, parcheminés ou ligneux, en forme de croûte, de sabot, de parasol ou de chapeau, sessile ou pédiculé. Hyménium ordinairement infère, recouvrant des excroissances en forme de tubes, de plis ou d'enfoncements poreux.

1 { Hyménium à plis contournés, avec des nervures réticulées, mou, gélatineux-cartilagineux .... **Merulius**.
Hyménium ne présentant pas ces caractères 2

2 { Tubes libres entre eux ou pouvant être facilement séparés du chapeau 3
Tubes fortement réunis entre eux et ne pouvant être séparés du chapeau sans rupture 5

3	Plantes charnues-subéreuses. **Polyporus.**
	Plantes charnues........................ 4
4	Tubes libres entre eux ; espèce lignicole .... **Fistulina.**
	Tubes adhérents entre eux ; espèces terrestres .... **Boletus.**
5	Espèces étalées-résupinées, adhérentes par une de leurs surfaces.. **Physisporus.**
	Espèces ne présentant pas ces caractères. 6
6	Tubes formant des couches distinctes...... .... **Fomes.**
	Tubes ne formant pas de couches distinctes .... (partie) **Polyporus.**

BOLET. **Boletus.** L.

Champignons à chapeau charnu. Hyménium formé de tubes adhérents entre eux, mais facilement séparables de l'hyméniphore. Espèces terrestres.

I. — *Spores blanches. Tubes blancs, devenant jaunâtres.*

BOLET BLEU

Boletus cyanescens. Bull.

Chapeau jaunâtre, puis brunâtre, sec, plus ou moins tomenteux ou floconneux, large de 5 à 10 centimètres, à chair ferme, blanche, se colorant instantanément en bleu foncé. Tubes d'abord blancs, puis jaunâtres. Pédicule renflé dans la jeunesse, portant un voile aranéeux très fugace, nu au sommet, plus ou moins tomenteux à la base, de même couleur que le chapeau, long de 5 à 8 centimètres.

Ce Bolet croit à la fin de l'été et à l'automne, dans les bois et les taillis, surtout dans les endroits peu couverts. Il est donné comme comestible par plusieurs auteurs.

BOLET DU CHATAIGNIER

Boletus castaneus. Bull.

Chapeau brun cannelle, plan ou déprimé, mat, lisse, large de 4 à 6 centimètres, à chair blanche, ne changeant pas de couleur. Tubes jaunes ou jaunâtres. Pédicule plein, devenant

creux, légèrement bulbeux à la base, long de 3 à 5 centimètres.

Ce Bolet est comestible. On le trouve pendant l'automne, principalement dans les parties découvertes des bois.

II. — *Spores rosées. Tubes blanchâtres, devenant blanc incarnat.*

BOLET AMER

Boletus felleus. Bull.

Chapeau châtain ou fauve brunâtre, d'abord pulviniforme, puis plan, large de 6 à 9 centimètres, à chair blanche, amère, devenant rougeâtre à l'air. Tubes jaunes ou jaunâtres, prenant une teinte carnée due aux spores. Pédicule jaune brunâtre, plein, aminci à la partie supérieure, long de 5 à 8 centimètres.

Cette espèce croît pendant l'été et l'automne, dans les bois et les bosquets.

Ce Bolet est vénéneux.

III. — *Spores ocracées ou jaunâtres.* ***Tubes jaunes, jaunâtres, ou ferrugineux.***

BOLET BRONZÉ

Boletus æreus. Bull.

Nom vulgaire : *Cèpe noir.*

(Planche 1.)

Chapeau brun olivâtre ou brun noirâtre, large de 6 à 12 centimètres, à chair blanche, devenant jaunâtre au contact de l'air. Tubes à peu près libres, petits, d'un jaune soufre. Pédicule jaunâtre, brunâtre à la base, plus ou moins réticulé, aminci aux deux extrémités, long de 5 à 12 centimètres.

Ce Bolet est l'un des plus recherchés parmi les espèces comestibles. Il croît à la fin du printemps et à l'automne, dans les bois clairs et dans les bruyères.

BOLET COMESTIBLE

Boletus edulis. Bull.

Noms vulgaires : *Cèpe, Potiron.*

(Planche 2.)

Chapeau brun ou brunâtre, moite, d'abord hémisphérique, ensuite pulviniforme, de 6 à 20



1. — BOLET BRONZÉ. CÈPE NOIR (Comestible)

IMP. R. THOMAS & CIE TOI'





2. — BOLET COMESTIBLE, CÈPE COMMUN

IMP. R. THOMAS & Cie.

centimètres de largeur, à chair blanche, souvent rougeâtre sous l'épiderme du chapeau. Tubes allongés, d'abord blancs, puis jaunâtres ou verdâtres. Pédicule brunâtre ou jaunâtre, couvert d'un réseau de nervures blanchâtres à la partie supérieure, court et presque globuleux dans la jeunesse, puis allongé et arrondi en bulbe à la base, long de 5 à 15 centimètres.

Le Bolet comestible est l'un des plus recherchés dans tout le midi de la France. Il croît en été et en automne, dans les bois, les bosquets et les bruyères.

BOLET GRANULÉ

Boletus granulatus. L.

Nom vulgaire : *Cèpe des pins*.

Chapeau voûté, puis aplati, jaunâtre ou brunâtre, mucilagineux, à bord tranchant, large de 3 à 8 centimètres. Chair molle, jaune ou jaunâtre. Odeur de fruit. Tubes courts, jaunes, granuleux ou dentés. Pédicule jaunâtre ou blanchâtre, ponctué-granuleux, principalement à la partie supérieure, devenant brunâtre en vieillissant, long de 3 à 5 centimètres.

Espèce plus commune dans le voisinage des arbres résineux. Comestible.

BOLET DES BŒUFS

Boletus bovinus. L.

Chapeau rougeâtre ou jaune brun, plus ou moins étalé, à bord roulé en dedans dans le premier âge, large de 4 à 8 centimètres. Chair blanchâtre ou jaune rougeâtre, blanche sous l'épiderme. Odeur de fruit. Tubes polygonaux, jaune grisâtre ou jaune brun. Pédicule jaunâtre ou brun clair, long de 2 à 5 centimètres.

Espèce comestible, qui croît en été et en automne, dans les bois et dans le voisinage des arbres résineux.

BOLET PERNICIEUX

Boletus luridus. Fr.

(Planche 3.)

Chapeau brun, brun jaunâtre ou olivacé, d'abord tomenteux, légèrement poisseux en temps humide, pulviniforme, puis étalé dans la vieillesse, large de 6 à 14 centimètres. Chair jaunâtre, devenant bientôt bleuâtre. Tubes rouges ou rougeâtres à leur orifice. Pédicule ferme, rouge, jaune vers le haut, veiné ou pointillé de noir ou de pourpre, long de 5 à 12 centimètres.

Ce Bolet à saveur douce n'en est pas moins vénéneux. On le trouve assez souvent en été et en automne, dans toutes sortes de bois.



3. — BOLET PERNICIEUX (Vénéneux).

IMP. R. THOMAS & Cie



4. — BOLET CHRYSENTHÈRE (Vénéneux).

BOLET CHRYSENTÈRE

Boletus chrysentheron. Fr.

(Planche 4.)

Chapeau presque tomenteux, grisâtre, brunâtre ou fauve, étalé, large de 4 à 8 centimètres. Chair jaune ou jaunâtre, rouge sous l'épiderme. Tubes jaune d'or, puis verdâtres. Pédicule lisse, strié ou sillonné, de même couleur que le chapeau, long de 5 à 10 centimètres.

Cette espèce est généralement regardée comme vénéneuse. Elle croît en été et en automne, dans les bois et les bruyères.

IV. — *Spores brunes ou couleur rouille. Tubes blancs ou grisâtres.*

BOLET VISQUEUX

Boletus viscidus. L.

Chapeau jaunâtre, livide ou grisâtre, visqueux, voûté, puis plan, large de 5 à 8 centimètres. Chair blanche ou jaunâtre. Tubes blanchâtres ou grisâtres, souvent plus courts autour du pédicule. Pédicule de même couleur que le chapeau, portant un collier plus ou moins apparent, long de 5 à 7 centimètres.

Ce Bolet est comestible. On le trouve à la fin de l'été et à l'automne, dans les bois et les bosquets.

BOLET RUDE

Boletus scaber. Fr.

(Planche 5.)

Patois : *Trémoulen.*

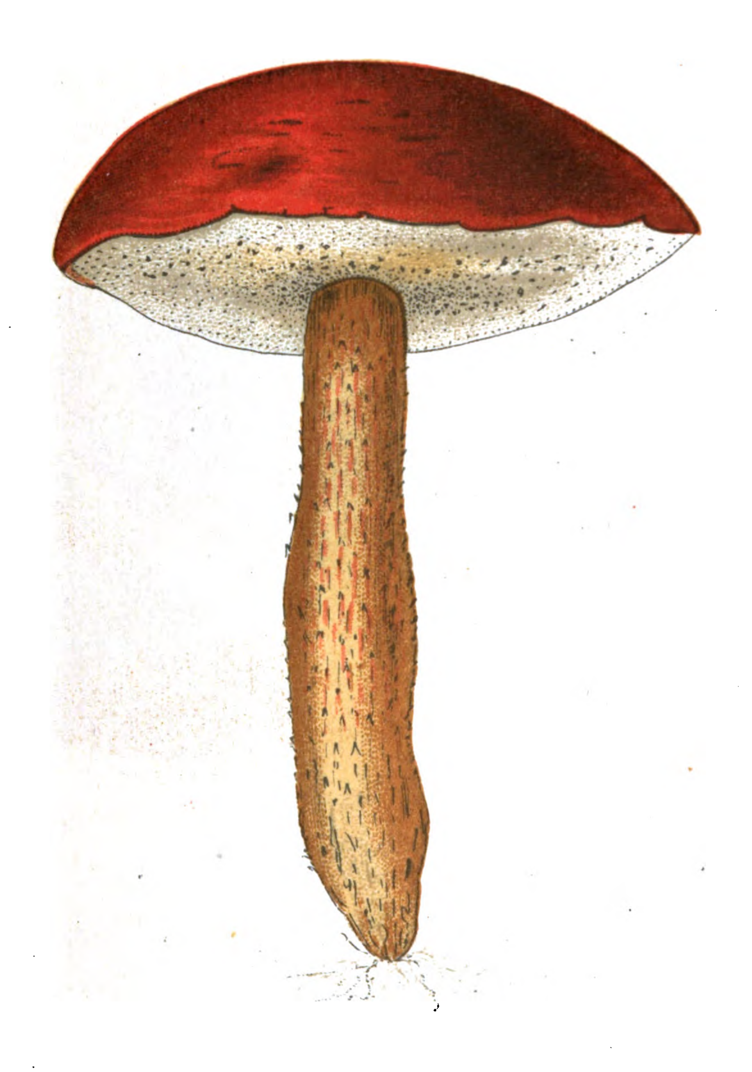
Chapeau taché d'orangé ou de brun, visqueux en temps humide, lisse, large de 7 à 10 centimètres. Chair blanche, devenant brunâtre ou noirâtre au contact de l'air ou en vieillissant. Tubes blanchâtres ou grisâtres. Hyménium convexe. Pédicule hérissé d'écailles fibreuses, blanchâtres, devenant grises ou noirâtres, long de 6 à 15 centimètres.

Ce Bolet est commun dans les bois, les bosquets et les bruyères. Il est comestible, mais il est préférable de ne le manger que dans la jeunesse, parce qu'en vieillissant sa chair devient visqueuse.

Le Bolet rude présente deux formes remarquables dans notre département :

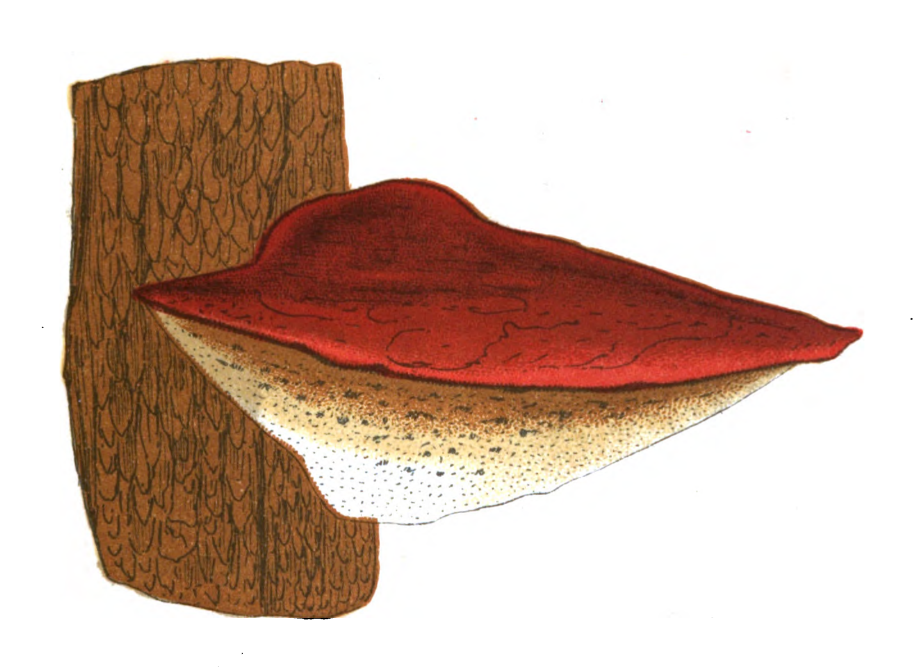
1° Chapeau rouge brunâtre ou rouge orangé. Pédicule à squames également orangées. — Variété **Aurantiacus**. Bull.

2° Chapeau gris de fumée. — Variété **Fuligineo-cinereus**. Fl. Dan.



5. — BOLET RUDE, VARIÉTÉ ORANGÉE (Comestible).





6. — FISTULINE HÉPATIQUE, FOIE DE BŒUF (Comestible).

IMP. R. THOMAS & CIE

FISTULINE. **Fistulina.** Bull.

Champignons à chapeau en forme de langue ou de foie, charnu, sessile ou obliquement pédicellé. Hyménium composé de tubes libres, à orifice frangé. Espèce lignicole.

FISTULINE HÉPATIQUE (Foie de bœuf).

Fistulina hepatica. Fr.

(Planche 6.)

Chapeau à forme très variable, ordinairement en forme de langue ou de foie, d'abord rouge sang, puis rouge brun, à chair pesante, succulente, tachetée de rouge, striée de blanc, à saveur acidulée et à odeur agréable. Tubes d'abord courts, puis allongés, blanchâtres ou jaunâtres, devenant brunâtres quand on les froisse.

La Fistuline est comestible. On la rencontre très souvent, à l'automne, sur les troncs d'arbres, principalement sur ceux de chêne et de hêtre.

POLYPORE. **Polyporus**. Fr.

Champignons en forme de croûte, de sabot ou de chapeau, à réceptacle charnu, subéreux, coriace ou ligneux, sessile ou pédiculé. Espèces lignicoles, quelquefois terrestres.

I. — *Pédicule excentrique ou latéral.*

POLYPORE SQUAMEUX

Polyporus squamosus. F.

Chapeau plan, jaunâtre, couvert de squames brunâtres, adhérentes, large de 6 à 25 centimètres. Chair blanche. Odeur désagréable. Pores polygonaux, pâles, puis jaune brun. Pédicule brun ou noirâtre à la base, long de 4 à 7 centimètres.

Ce Polypore est commun, pendant toute l'année, sur les vieux troncs. Malgré son odeur peu agréable, on peut le considérer comme espèce comestible de qualité inférieure.

POLYPORE LUISANT

Polyporus lucidus. Fr.

Chapeau brun rouge, luisant, comme recouvert d'un vernis, nettement latéral, subéreux,

puis ligneux, ridé-sillonné, large de 3 à 6 centimètres. Pores blancs, puis d'un brun cannelle. Pédicule de même couleur que le chapeau, quelquefois très court ou nul, atteignant jusqu'à 10 centimètres de longueur.

Cette espèce est commune sur les troncs d'arbres, plus souvent sur ceux de chêne. On la trouve pendant toute l'année. Ce Polypore peut être considéré comme comestible dans sa jeunesse.

II. — *Point de cuticule distincte. Chapeau sessile.*

POLYPORE BRULÉ

Polyporus adustus. Fr.

Chapeau gris cendré, noircissant à la marge, mince, légèrement tomenteux, large de 4 à 8 centimètres. Pores blanchâtres, puis grisâtres, brunâtres ou noirâtres à la fin. Pédicule de même couleur que le chapeau, long de 2 à 5 centimètres. Odeur et saveur désagréables.

Cette espèce croît sur les vieux troncs morts.

POLYPORE COULEUR DE FUMÉE

Polyporus fumosus. Pers.

Chapeau grisâtre ou noirâtre, aminci sur le bord, ondulé, poilu, élargi à la base, blanc à

l'intérieur, avec des zones plus ou moins foncées. Pores blanchâtres ou gris de fumée, devenant plus foncés lorsqu'on les presse.

Espèce assez commune sur les vieux troncs de saule et de hêtre.

POLYPORE DESTRUCTEUR

Polyporus destructor. Fr.

Chapeau d'un blanc brunâtre, un peu visqueux, légèrement ondulé, distinctement zoné à l'intérieur, de forme très variable. Pores blanchâtres, ronds, longs, dentelés ou laciniés.

Cette espèce ne consiste souvent qu'en pores. Ce Polypore est charnu, mou; il croît sur les boiseries des maisons, sur les poutres et sur les planches. Espèce à odeur assez agréable, mais nuisible au point de vue alimentaire.

III. — *Cuticule distincte. Chapeau sessile.*

POLYPORE OFFICINAL

Polyporus officinalis. Fr.

Chapeau blanc jaunâtre, concentriquement zoné, charnu, succulent, durcissant en vieillissant, vivace, à chair blanche non zonée. Pores jaunâtres, courts et minces.

Le Polypore officinal croit sur les troncs de mélèze. La médecine emploie son suc sous forme de poudre, de 25 à 75 grammes, pour combattre les sueurs nocturnes des phtisiques.

POLYPORE VERSICOLOR

Polyporus versicolor. L.

Chapeau brillant, velouté, orné de zones de différentes couleurs plus ou moins vives, où l'on distingue surtout les teintes jaunâtres, brunâtres, bleuâtres ou grisâtres, de forme très variable, atteignant de 6 à 12 centimètres de largeur. Pores ronds, souvent dentelés ou lacérés, blancs, puis jaunâtres.

Ce Polypore croit le plus souvent sur les vieux troncs.

POLYPORE JAUNATRE

Polyporus lutescens. Pers.

Chapeau d'un brun jaunâtre ou fauve, orné de zones hérissées et élevées au-dessus d'autres moins foncées et veloutées, voûté et concave en dessous. Pores petits, ronds, d'une couleur pâle.

Cette espèce croit sur les troncs d'arbres.

Fomes. Fr.

Champignons à hyménium formé de tubes disposés par couches stratifiées. Espèces vivaces, ligneuses.

FOMES DU SAULE.

Fomes salicinus. Fr.

Chapeau ondulé-résupiné en grande partie, d'une couleur brun cannelle, blanchissant, muni à la base d'une croûte noir d'ébène, long de 20 à 35 centimètres. Pores très petits, d'un brun de rouille ou de cannelle.

Commun sur les troncs de saule.

FOMES BRULÉ

Fomes ignarius. Fr.

Chapeau en forme de sabot, brun ou noirâtre, très dur, plus ou moins raboteux, souvent crevassé, haut de 6 à 12 centimètres, et large de 20. Pores très petits, couverts dans la jeunesse d'une poussière grisâtre, puis bruns.

Plus commun sur les troncs de saule.

Physisporus. Chev.

Champignons à chapeau nul, en forme de plaques minces, adhérentes par le côté opposé aux pores.

PHYSISPORUS ALVÉOLÉ

Physisporus medullapanis. Jacq.

Plaques ondulées-étalées, glabres, à marge nue, blanches, puis jaunâtres ou rougeâtres. Pores assez longs, obliques.

Cette espèce croît en masses informes sur le bois pourri.

MERULIUS. **Merulius.** Fr.

Champignons à hyménium mou, formé de plis réticulés.

MERULIUS LARMOYANT

Merulius lacrymans. Fr.

Hyménium couvert d'une poussière brun de rouille, formée par les spores, ayant quelquefois

de 4 à 5 pieds d'étendue, charnu-spongieux, humide, jaune, brun ou violacé, sécrétant des gouttes d'un suc aqueux ou laiteux. Croît sur les meubles dans les maisons, sur les poutres, les planches, le bois pourri.

MERULIUS TREMBLANT

Merulius tremellosus. Schrad.

Espèce charnue-gélatineuse, renversée, attachée, puis libre et repliée, blanche ou blanchâtre, large de 4 à 6 centimètres, tomenteuse, à marge radiée-dentée. Hyménium réticulé, couleur de chair foncée.

Ce Merulius croît depuis le mois de juillet jusqu'en hiver, sur les troncs d'arbres.

HYDNACÉES

Champignons à réceptacles fructifères en forme de croûte, de parapluie, de chapeau, quelquefois en rameaux coralloïdes, charnus, subéreux ou parcheminés. Hyménium recouvrant des excroissances en forme de piquants, de dents ou de verrues.

Hyménium en forme de piquants pointus, libres à la base .... **Hydnum.**
Hyménium couvert de tubercules cylindriques, difformes, bosselés, disséminés ou groupés. .... **Radulum.**

HYDNE. **Hydnum.** Fr.

Champignons charnus, en forme de chapeau, pédiculés ou acaules, à aiguillons ou piquants pointus. Espèces lignicoles ou terrestres.

HYDNE OREILLE DE PIN

Hydnum auriscalpium. L.

Chapeau brun foncé, tomenteux, mince, à pédicule latéral, réniforme, membraneux, large de 4 à 7 centimètres. Piquants plus ou moins coriaces, minces, bruns. Pédicule élancé, cylindrique, de même couleur que le chapeau, élargi à la base, long de 5 à 7 centimètres.

Cette espèce croît en automne, en groupes, sur les cônes des pins et des sapins tombés et cachés dans la terre ou dans les mousses. Espèce comestible.

HYDNE SINUÉ

Hydnum repandum. L.

(Planche 7.)

Chapeau ocracé ou pâle, quelquefois blanchâtre, large de 4 à 12 centimètres, glabrescent, irrégulièrement ondulé, mince sur le bord, onctueux, à pédicule souvent latéral. Piquants de longueur inégale, jaunâtres, très fragiles. Pédicule de forme très variable, plein, dur, élargi à la base, blanc ou jaunâtre, long de 2 à 5 centimètres.

Espèce commune dans les bois et dans les bosquets, à la fin de l'été et à l'automne. Comestible.



7. — HYDNE SINUÉ, PIED DE MOUTON (Comestible).

Lith. R. Thomas & C°-To

HYDNE CORALLOIDE

Hydnum coralloides. Scop.

Pédicule ramifié en broussailles, sans chapeau, d'abord blanc, puis jaunâtre. Piquants groupés aux extrémités des rameaux, longs de 1/2 à 2 centimètres, en forme de poinçons charnus et fragiles.

Espèce assez rare dans le département. Elle croît sur les troncs d'arbres résineux et à feuilles. Comestible.

HYDNE SQUAMEUX

Hydnum squamosum. Schæffer.

Chapeau brun, brun ferrugineux ou bistré, de forme irrégulière, déprimé, lisse, couvert de squames brunes, large de 5 à 8 centimètres. Piquants gris brun, blanchâtres à la pointe. Pédicule court, blanc ou blanchâtre, aminci à la base.

Cet Hydne croît à l'automne, dans les bois. Son odeur fétide le fait rejeter de la consommation.

Radulum. Fr.

Champignons à hyménium céracé, couvert de tubercules difformes, obtus, disséminés ou en groupes plus ou moins nombreux.

RADULUM DU CHÊNE

Radulum Quercinum. Fr.

Espèce en forme de croûte blanchâtre, devenant jaunâtre. Piquants de forme très variable, distants ou groupés, floconneux-velus à leur extrémité.

Cette espèce croît pendant l'hiver et au printemps, sur les vieux troncs de chêne.

AURICULARIÉES

Champignons à réceptacles fructifères en forme de croûte, d'éventail, de coquille, de massue, de calice ou de trompette. Hyménium charnu ou coriace, ordinairement lisse, quelquefois ridé ou pointillé. Espèces vivant sur le bois ou sur l'écorce des arbres, moins souvent sur le sol.

1 { Champignons en forme de calice, de massue ou de trompette...................... 2
Champignons en forme de croûte, d'éventail ou de coquille........................ 3

2 { Espèces en forme de calice, ne dépassant guère 1 centimètre de longueur, vivant sur du bois ou sur des mousses.. **Cyphella.**
Espèces claviformes, pleines ou creuses, ou en forme de trompette, atteignant de 4 à 7 centimètres de longueur, vivant sur le sol. .... **Craterellus.**

3 Espèce gélatineuse étant humide, coriace étant sèche, résupinée-réfléchie.......... .... **Auricularia.**
Espèces charnues-fibreuses, céracées ou plus ou moins coriaces.................... 4

4 Hyménium coriace, lisse, séparé de la substance du champignon par une couche filamenteuse .... **Stereum.**
Hyménium cireux-charnu, mou, lisse ou verruqueux, se contractant et se crevassant en séchant................. **Corticium.**

CYPHELLE. **Cyphella.** Fr.

Champignons en forme de calice ou de cupule, membraneux, à hyménium infère, ayant beaucoup d'analogie avec les espèces du genre Peziza.

CYPHELLE LACÉRÉE
Cyphella lacera. Fr.

Espèce en forme de calice, lacérée à la fin, pédiculée, striée par des filaments noirâtres, à hyménium ridé et blanchâtre, large de 2 à 5 millimètres.

Commune en été et en automne, sur les branches des arbres, dans les bois et parmi les broussailles.

CYPHELLE MUSCICOLE

Cyphella muscicola. Fr.

Espèce blanchâtre, en forme de cupule, à marge lacérée, à hyménium lisse, brun ou jaunâtre, large de 2 à 5 millimètres.

Elle croît pendant l'automne et l'hiver, sur les troncs d'arbres et parmi les mousses vivantes.

Craterellus. Fr.

Champignons charnus-membraneux, turbinés ou infundibuliformes.

CRATERELLUS EN FORME DE CLOU

Craterellus clavatus. Fr.

Chapeau se confondant avec le pédicule, jaunâtre, turbiné, tronqué, se creusant en entonnoir à la fin, bleuâtre ou carné à l'extérieur, à hyménium purpurin, long de 5 à 7 centimètres. Chair blanche.

Ce champignon croît en groupes, à l'automne, sur les vieux troncs, principalement sur ceux des arbres résineux. Espèce comestible.

CRATERELLUS CORNE DE CERF

Craterellus cornucopioides. Pers.

Chapeau d'un brun noirâtre, couvert de squames, à bord ondulé et replié, large de 1 à 2 centimètres. Pédicule creux, noirâtre, s'élargissant en chapeau, long de 4 à 6 centimètres. Hyménium d'un gris cendré ou rougeâtre, lisse, puis plus ou moins ridé. Chair brunâtre ou noirâtre.

Espèce très commune à l'automne, dans les bois, sur les vieux troncs ou sur le sol.

AURICULAIRE. **Auricularia.** Bull.

Champignons gélatineux étant humides, coriaces à l'état sec, résupinés-réfléchis, à nervures divergentes.

AURICULAIRE MÉSENTÉRIQUE

Auricularia mesenterica. Fr.

Chapeau d'abord renversé, puis replié, entier, villeux, zoné, d'un brun grisâtre ou jaunâtre. Hyménium à nervures saillantes et divergentes, d'un brun purpurin ou violacé.

Ce champignon, très variable dans ses dimensions, atteint jusqu'à 8 centimètres de largeur.

Il est commun à l'automne et au printemps, sur les troncs d'arbres, principalement sur ceux de chêne.

Stereum. Fr.

Champignons parcheminés ou ligneux, en forme de croûte, d'éventail ou de coquille, à hyménium coriace, lisse, souvent zoné.

STEREUM RUGUEUX

Stereum rugosum. Fr.

Espèce d'un brun châtain, épaisse, marginée, lisse à la fin, à hyménium pruineux, jaunâtre ou grisâtre, devenant rouge par le froissement.

Ce champignon croît pendant la plus grande partie de l'année, sur les troncs des arbres et des arbustes.

STEREUM COULEUR DE ROUILLE

Stereum rubiginosum. Fr.

Espèce d'un brun rougeâtre, puis brun châtain, lisse, avec une couche intermédiaire couleur fauve. Hyménium couleur de rouille, avec des poils soyeux.

Cette espèce croît durant la plus grande partie de l'année, sur les troncs d'arbres.

STEREUM POURPRE

Stereum purpureum. Fr.

Espèce blanchâtre, velue-tomenteuse, zonée, molle, groupée et imbriquée. Hyménium pourpre, rougeâtre ou lilas.

Ce Stereum croît à l'automne, sur les troncs d'arbres.

STEREUM HÉRISSÉ

Stereum hirsutum. Fr.

Espèce jaunâtre ou brunâtre, légèrement zonée, à poils durs. Hyménium de différentes couleurs.

Cette espèce croît durant la plus grande partie de l'année, sur les troncs d'arbres.

Corticium. Fr.

Champignons en forme de croûte ou d'écuelle, à hyménium ondulé ou papilleux, cireux-charnu à l'état frais, fendillé à l'état sec.

CORTICIUM DU CHÊNE

Corticium Quercinum. Pers.

Hyménium pruineux, d'une couleur chair plus ou moins foncée, cartilagineux-membraneux,

d'abord agglutiné, puis libre et fixé seulement au centre, à bords roulés en dedans.

Ce Corticium croît sur le bois et sur l'écorce des arbres, principalement sur le chêne.

CORTICIUM CENDRÉ

Corticium cinereum. Pers.

Hyménium gris ou grisâtre, un peu poussiéreux. Espèce grisâtre ou brunâtre, céracée, puis raide.

Ce Corticium croît sur le bois et sur l'écorce des arbres.

CORTICIUM BLEU

Corticium cæruleum. Fr.

Hyménium verruqueux, mou, d'abord poilu, puis nu. Espèce d'un beau bleu, à poils soyeux à la circonférence.

Ce champignon est commun sur le bois pourri.

CORTICIUM COULEUR DE SOUFRE

Corticium sulfureum. Fr.

Hyménium cireux, mou, jaune brunâtre. Espèce jaune soufre.

Champignon commun sur le bois pourri et parmi les feuilles en décomposition.

CLAVARIACÉES

Champignons à réceptacles fructifères souvent claviformes ou rameux, charnus, à surface recouverte par l'hyménium.

1 { Plante très ramifiée avec des rameaux élargis et foliacés .... **Sparassis.**
Plantes simples ou rameuses ; rameaux cylindracés 2

2 { Réceptacle fructifère très petit ou filiforme, toujours simple, sur des tiges ou sur des feuilles mortes........... **Pistillaria.**
Réceptacle fructifère plus grand, claviforme ou rameux, sur le bois ou sur le sol. .... **Clavaria.**

Sparassis. Fr.

Champignons charnus, rameux, à rameaux aplatis et foliacés.

SPARASSIS CRISPÉ

Sparassis crispa. Fr.

Champignon très rameux, formant une tête arrondie, haute de 5 à 10 centimètres, blanchâtre, jaunâtre ou brunâtre, à rameaux entrelacés et crispés, recourbés au sommet.

Espèce assez commune à l'automne, dans les bois. Ce champignon est comestible.

PISTILLAIRE. **Pistillaria.** Fr.

Espèces céracées, claviformes ou oblongues, simples, acaules ou à pied court, vivant sur les tiges et sur les feuilles mortes.

PISTILLAIRE BRILLANTE

Pistillaria micans. Fr.

Réceptacle rose, très petit, de 2 millimètres environ de hauteur, à pied blanc, de forme obovale.

Cette Pistillaire croît au printemps et à l'automne, sur les tiges et sur les feuilles sèches des plantes.

PISTILLAIRE COCCINÉE

Pistillaria coccinea. Fr.

Réceptacle presque claviforme, lisse, rouge écarlate, haut de 2 à 5 millimètres, à pied blanchâtre.

Cette espèce croît au printemps et à l'automne, sur les tiges et sur les feuilles de plusieurs plantes.

CLAVAIRE. **Clavaria**. Fr.

Champignons à réceptacles fructifères simples ou rameux, allongés, plus ou moins cylindriques.

CLAVAIRE EN FORME DE JONC

Clavaria juncea. Fr.

Clavaire filiforme, pâle, puis roussâtre, fistuleuse, à base rampante, à fibres blanches ou jaunes, haute de 4 à 10 centimètres.

Cette espèce croît en colonies, à l'automne, sur les feuilles en décomposition.

CLAVAIRE PISTILLAIRE

Clavaria pistillaris. L.

Clavaire en forme de massue obovée, ocracée, jaune, brunâtre ou rougeâtre, blanchâtre à la base, à chair blanche, haute de 5 à 12 centimètres, souvent crevassée.

Cette espèce est très commune à l'automne, dans tous les bois. Elle peut être considérée comme comestible, mais de qualité inférieure.

CLAVAIRE FRAGILE

Clavaria fragilis. Holmsk.

Espèce blanche ou jaunâtre, très fragile, en forme de massue, creuse, haute de 2 à 8 centimètres.

Assez commune à l'automne, dans les bruyères et dans les pâturages.

CLAVAIRE VERMICULAIRE

Clavaria vermicularis. Scop.

Clavaire croissant en gazon, blanche, jaunâtre à la partie supérieure, en forme de massue, pleine, cylindrique, terminée en pointe, haute de 4 à 7 centimètres.

Cette espèce croît à l'automne, dans les pâturages.

CLAVAIRE FUSIFORME

Clavaria fusiformis. Sow.

Espèce d'un beau jaune, quelquefois roussâtre, en massue presque fusiforme, lisse, le plus souvent courbée, bientôt creuse, haute de 5 à 7 centimètres.

Cette Clavaire croît en gazon, à l'automne, dans les pacages et dans le voisinage des bois.

CLAVAIRE VIOLETTE

Clavaria amethystina. Bull.

Clavaire violette ou lilas, brune ou noirâtre en vieillissant, à rameaux allongés, lisses, atteignant de 4 à 5 centimètres de hauteur.

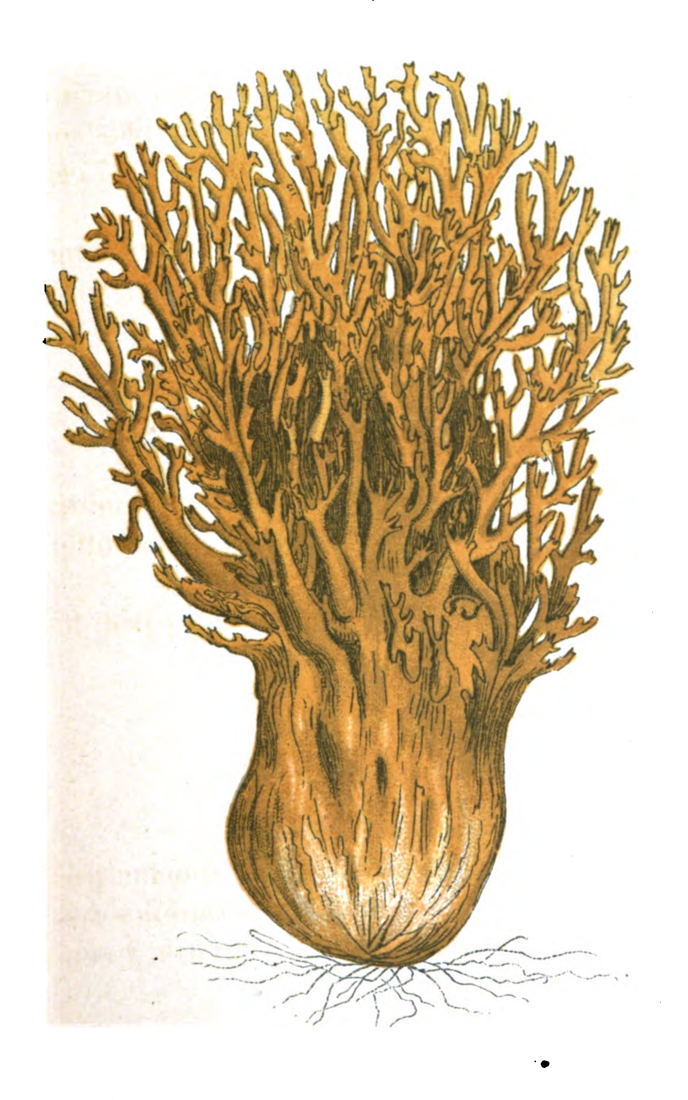
Cette jolie espèce croît à l'automne, parmi les herbes et les mousses. Comestible.

CLAVAIRE FASTIGIÉE

Clavaria fastigiata. L.

Espèce jaune ou brunâtre, à souche très rameuse, à rameaux divariqués, à ramules fastigiés et de même niveau, haute d'environ 2 centimètres.

Cette petite Clavaire croît à l'automne, en gazon, dans les prairies.



8. — CLAVAIRE JAUNE, MAINOTTE (Comestible).

CLAVAIRE JAUNE, MAINOTTE

Clavaria flava. Schæffer.

(Planche 8.)

Espèce à souche épaisse, charnue, jaune, à rameaux ronds, fragiles, lisses, haute de 5 à 10 centimètres.

Clavaire comestible, qui croît à l'automne, dans les bois.

CLAVAIRE CORALLOIDE

Clavaria coralloides. L.

Espèce creuse, fragile, blanche, devenant grisâtre en vieillissant, à souche épaisse, à rameaux inégaux avec de nombreux ramuscules pointus, haute de 5 à 10 centimètres.

Cette Clavaire croît en automne, dans les endroits humides des bois. Comestible.

CLAVAIRE CENDRÉE

Clavaria cinerea. Bull.

Espèce fragile, d'un gris cendré, à souche épaisse et très rameuse, à rameaux et ramuscules épaissis, de forme variable, haute de 4 à 5 centimètres.

Cette Clavaire croît en automne, dans les bois et dans les prairies.

TRÉMELLACÉES

Champignons aplatis, mous, ondulés, un peu poisseux, membraneux-gélatineux, de forme indéterminée. Hyménium lisse, ridé, papilleux ou non, recouvrant ordinairement tout le champignon.

TRÉMELLE. **Tremella.** Dillenius.

Champignons aplatis ou en plis ondulés. Hyménium recouvrant toute la surface supérieure du réceptacle.

TRÉMELLE MÉSENTÉRIQUE

Tremella mesenterica. Retz.

Champignon jaune ou jaune orangé, ondulé-plissé, contourné, un peu coriace, de grandeur très variable.

Cette espèce est commune en hiver et au printemps, sur le bois mort exposé à l'humidité.

AGARICINÉES

Les champignons de cette famille ont des réceptacles fructifères en forme de chapeau ou de parasol. Ils sont munis d'un pédicule charnu ou parcheminé. L'hyménium occupe la partie inférieure du réceptacle, formé ordinairement de lamelles ou feuillets qui rayonnent du pédicule vers le bord du chapeau ou du point d'attache quand le pédicule manque.

Les spores contenues dans chaque baside sont au nombre de 4; par exception, on en trouve 6 dans le genre *Cantharellus*, et 2 dans le *Psalliota campestris*. Les spores sont généralement sphériques, ovales ou fusiformes. Quant à leurs teintes, elles sont très variées; on remarque surtout le blanc, le jaune, le rose, le rouge saumon, le rouge purpurin, le brun et le noir[1].

[1] Pour connaître la couleur des spores, on pose le réceptacle fructifère sur du papier blanc ou noir, de manière que l'hyménium se trouve en bas. Quelques heures après, on aura l'occasion d'observer la chute des spores.

TABLEAU DICHOTOMIQUE DES GENRES D'AGARICINÉES

DÉCRITS DANS CE TRAVAIL

---

1 { Réceptacles fructifères plus ou moins parcheminés.............................. 2
Réceptacles fructifères charnus ou charnus-fibreux 6

2 { Chapeau à pédicule central............ 3
Chapeau acaule ou pédicule latéral..... 4

3 { Lamelles en dents de scie ou déchiquetées.. .... **Lentinus.** (Page 158.)
Lamelles à tranchant entier................ .... **Marasmius.** (P. 155.)

4 { Chapeau à pédicule latéral, rarement acaule; lamelles visqueuses.. **Panus.** (P. 159.)
Chapeau acaule...................... 5

5 { Lamelles en éventail, fendues dans leur longueur, sur le tranchant................. .... **Schizophyllum.** (P. 160.)
Lamelles en plis fourchus et frisés ; ordinairement plusieurs chapeaux superposés... .... **Trogia.** (P. 160.)
Lamelles simples ou ramifiées, reliées en arrière par des nervures transversales. .... **Lenzites.** (P. 161.)

6 Champignons munis d'une volve........... .... **Amanita.** (Page 63.)
Champignons dépourvus de volve...... 7

7 Lamelles en forme de plis rameux, dichotomes....... **Cantharellus.** (P. 153.)
Lamelles véritables.................... 8

8 Lamelles lactescentes. **Lactarius.** (P. 139.)
Lamelles non lactescentes............. 9

9 Champignons à spores blanches, blanchâtres, jaunes, jaunâtres ou grisâtres....... 10
Champignons à spores roses, rosées ou rouge saumon........................... 19
Champignons à spores ocracées, ferrugineuses ou ferrugineux purpurin 23
Champignons à spores brunes, noires ou noir pourpré 28

10 Pédicule latéral ou nul, chapeau le plus souvent en forme de coquille................. .... **Pleurotus.** (P. 101.)
Pédicule central...................... 11

11 Pédicule cartilagineux ou corné 12
Pédicule charnu..................... 14

12 Lamelles décurrentes. **Omphalia.** (P. 100.)
Lamelles non décurrentes............ 13

13 Chapeau convexe ou convexe-plan .... **Collybia.** (P. 90.)
Chapeau conique-campanulé................ .... **Mycena.** (P. 96.)

14 { Champignons munis d'un collier....... 15
Champignons dépourvus de collier..... 16

15 { Chapeau distinct du pédicule ; lamelles libres. .... **Lepiota.** (Page 71.)
Chapeau non distinct du pédicule ; lamelles adhérentes ou décurrentes............... .... **Armillaria.** (P. 73.)

16 { Pédicule charnu-fibreux............. 17
Pédicule charnu-spongieux, sans apparence de fibres........ **Russula.** (P. 147.)

17 { Lamelles épaisses ; tranches aiguës......... .... **Hygrophorus.** (P. 135.)
Lamelles minces.................... 18

18 { Lamelles sinuées à la base................. .... **Tricholoma.** (P. 74.)
Lamelles non sinuées à la base............ .... **Clitocybe.** (P. 85.)

19 { Pédicule central..... 20
Pédicule excentrique, latéral ou résupiné.... .... **Claudopus.** (P. 109.)

20 { Chapeau distinct du pédicule ; lamelles libres. .... **Pluteus.** (P. 105.)
Chapeau non distinct du pédicule ; lamelles adhérentes ou décurrentes.......... 21

21 { Pédicule cartilagineux. **Nolanea.** (P. 108.)
Pédicule charnu-fibreux.............. 22

22 Lamelles sinuées. **Entoloma.** (Page 106.)
Lamelles décurrentes **Clitopilus.** (P. 107.)

23 Pédicule excentrique.......................
.... **Crepidotus.** (P. 115.)
Pédicule central..................... 24

24 Collier membraneux. **Pholiota.** (P. 110.)
Collier non membraneux ou nul....... 25

25 Collier filamenteux ou aranéeux persistant..
.... **Cortinarius.** (P. 135.)
Collier nul ou aranéeux plus ou moins fugace.
.... 26

26 Pédicule presque cartilagineux..............
.... **Tubaria.** (P. 115.)
Pédicule charnu ou charnu-fibreux.... 27

27 Lamelles sinuées.... **Inocybe.** (P. 112.)
Lamelles peu ou point sinuées.............
.... **Flammula.** (P. 112.)

28 Chapeau ou au moins les lamelles se rédui- sant en un suc liquide brunâtre ou noirâtre.
.... **Coprinus.** (P. 127.)
Chapeau et lamelles ne se réduisant pas en un suc liquide..................... 29

29 Champignons munis d'un collier 30
Champignons dépourvus de collier..... 32

30 Collier persistant................... 31
Collier aranéeux ou fugace...............
.... **Hypholoma.** (P. 120.)

31 Chapeau jaunâtre ou verdâtre ; lamelles plus ou moins adhérentes; hyméniphore non séparé du pédicule. .... **Stropharia.** (Page 118.)
Chapeau ordinairement blanc ou brunâtre ; lamelles libres; hyméniphore séparé du pédicule........ **Psalliota.** (P. 116.)

32 Spores noires........................ 33
Spores brunes ou noir purpurin...... 34

33 Chapeau lisse, lamelles grises, tachetées de noir ou de brun . **Panœolus.** (P. 123.)
Chapeau strié ; lamelles régulièrement noires. .... **Psathyrella.** (P. 125.)

34 Lamelles liquescentes **Bolbitius.** (P 134.)
Lamelles non liquescentes............ 35

35 Pédicule ténace ; chapeau à marge incurvée ; espèces colorées . **Psilocybe.** (P. 121.)
Pédicule fragile ; chapeau à marge droite ; espèces transparentes **Psathyra.** (P. 122.)



9 — ORONGE JAUNE, AMANITE DES CÉSARS, DORADE (Comestible).

AMANITE. **Amanita**. Fr.

Champignons charnus sortant d'une volve qui laisse parfois des fragments sur le chapeau, mais toujours à la base du pédicule. Spores sphériques ou ovales, blanches ou blanchâtres. Espèces terrestres.

I. — *Volve persistante, se dressant en limbe autour du bulbe et de la base du pédicule.*

AMANITE DES CÉSARS, ORONGE JAUNE, DORADE

Amanita Cæsarea. Fr.
Agaricus Cæsareus. Scop.
Agaricus aurantiacus. Bull.

Patois : *Myjolo.*

(Planche 9.)

Chapeau d'abord hémisphérique, puis plan, rouge orangé ou jaune d'or foncé, large de 7 à 15 centimètres, strié sur le bord, devenant jaune pâle en vieillissant. Lamelles libres, jaunes, légèrement frangées sur les bords. Pédicule charnu, jaune, portant un collier membraneux également jaune, long de 8 à 15 centimètres. Volve blanche.

Ce champignon a une odeur et une saveur agréables ; il est comestible par excellence et très recherché dans toute la France. On sait combien les Romains estimaient l'Oronge jaune, surnommée l'Oronge des Césars. L'histoire rapporte que les empereurs Claude et Jovien moururent empoisonnés par des oronges vénéneuses ou de bonnes qu'on aurait empoisonnées.

Cette espèce croît en été et en automne. Elle est commune dans les bois de chênes, les bruyères et les pâturages.

AMANITE OVOIDE, ORONGE BLANCHE

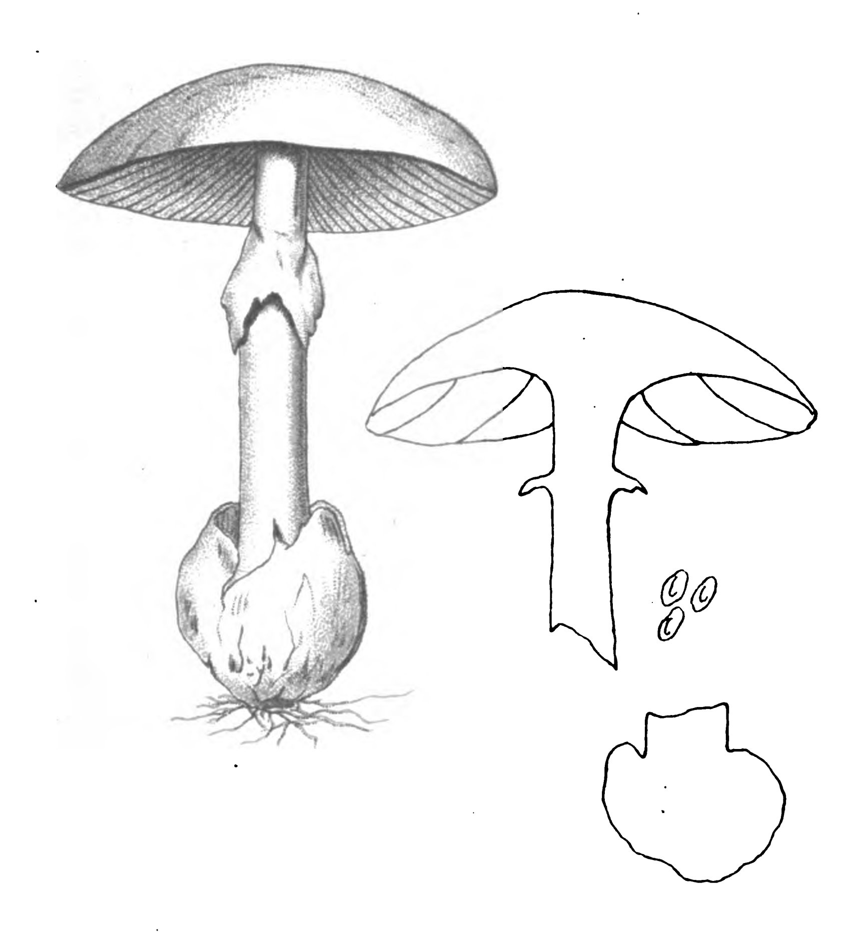
Amanita ovoidea. Fr.
Amanita alba. Pers.
Agaricus ovoideus-albus. Bull.

Patois : *Mujolo blanco.*

Chapeau hémisphérique, puis plan, à marge infléchie, large de 7 à 15 centimètres. Lamelles blanches, libres, un peu frangées sur les bords. Pédicule blanc, cylindrique, plein, assez court, portant un collier membraneux, épais, long de 6 à 12 centimètres. Volve blanche.

Ce champignon est comestible et partage toutes les qualités du précédent.

On trouve fréquemment cette espèce à l'automne, dans les bois de chênes. Il ne faut pas la



10. — AMANITE BULBEUSE (Vénéneuse).

IMP. R. THOMAS & Cie TOULOU



11. — AMANITE VÉNÉNEUSE

confondre avec l'Amanite bulbeuse et l'Amanite vénéneuse, qui occasionnent si souvent des empoisonnements.

AMANITE BULBEUSE

Amanita Phalloides Fr. **Agaricus bulbosus** Bull.

(Planche 10.)

Chapeau campanulé, puis étalé, onctueux en temps humide, à bord arrondi, blanc, verdâtre, olivâtre ou jaunâtre, large de 5 à 10 centimètres. Lamelles blanches, arrondies, ventrues, libres. Pédicule blanc, bulbeux à la base, atteignant jusqu'à 10 centimètres de hauteur.

La forme *Viridis* Bull. a le chapeau vert pâle.

La forme *Verna* Fr. se fait remarquer par son chapeau blanchâtre ou jaunâtre.

L'Amanite bulbeuse est très commune au printemps et à l'automne, dans tous les bois du département. C'est peut-être la plus vénéneuse du genre, et c'est l'espèce qui occasionne la plupart des empoisonnements que les journaux signalent chaque année.

AMANITE VÉNÉNEUSE

Amanita mappa Fr. **Agaricus stramineus** Scop.

(Planche 11.)

Chapeau convexe, ensuite plan, souvent chargé de fragments de volve, blanc, blanchâtre ou jau-

nâtre, large de 5 à 10 centimètres. Lamelles blanchâtres, légèrement denticulées. Pédicule blanc, cylindrique, bulbeux à la base, portant un collier persistant blanchâtre, long de 5 à 10 centimètres. Volve blanchâtre.

La variété *Straminea* Scop. a le chapeau jaunâtre ou fauve.

On rencontre cette espèce pendant l'été et l'automne, dans les bois; mais elle est moins commune que l'Amanite bulbeuse.

II. — *Volve déhiscente, ne laissant après sa chute qu'un rebord annulaire d'écailles sur le bulbe du pédicule.*

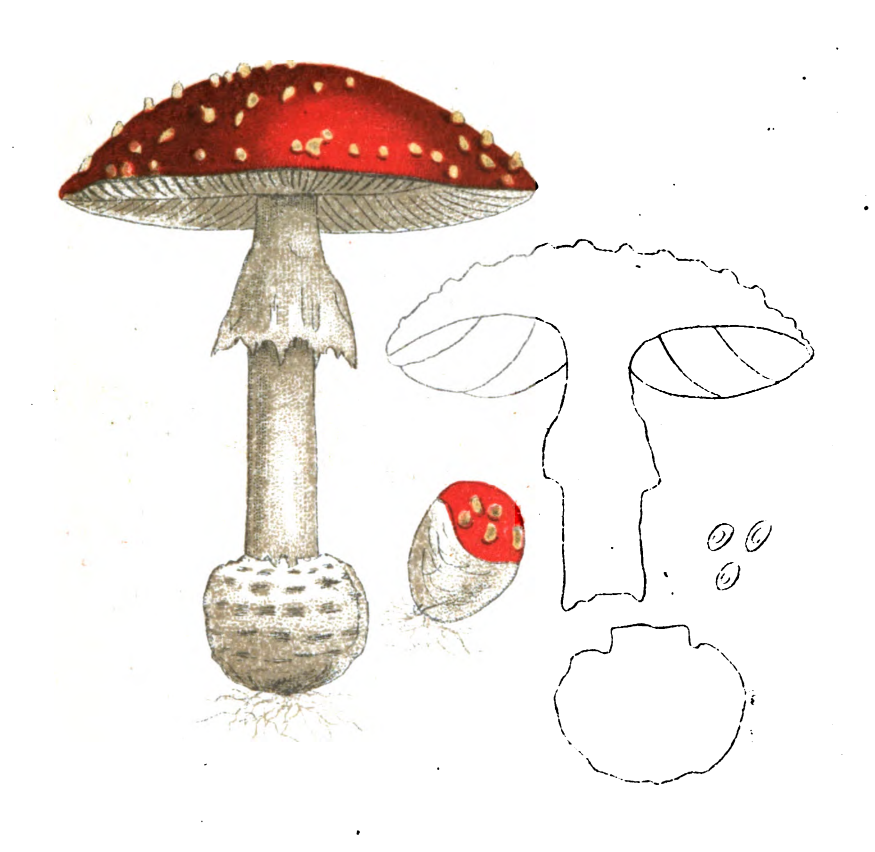
AMANITE TUE-MOUCHE. FAUSSE ORONGE

Amanita muscaria. L.
Agaricus pseudo-aurantiacus. Bull.

Patois : *Mujolo folo.*

(Planche 12.)

Chapeau globuleux, puis plan, rouge foncé, rouge sanguin ou rouge orangé, se décolorant vers la fin, à verrues blanchâtres ou jaunâtres, finement strié sur le bord, large de 5 à 15 centimètres. Lamelles blanches, quelquefois jaunâtres, adhérentes au pédicule. Pédicule blanc,



12. — AMANITE TUE-MOUCHE, FAUSSE ORONGE (Vénéneuse).

IMP. R. THOMAS & Cie TOUL...

bientôt creux, à base bulbeuse recouverte de squames concentriques provenant de la volve, long de 5 à 10 centimètres.

Il faut se garder de confondre cette espèce très vénéneuse avec l'Oronge jaune. On la rencontre pendant l'été et l'automne, dans tous les lieux boisés du département.

AMANITE SOLITAIRE

Amanita solitaria. Bull.

Chapeau d'abord sphérique, puis convexe, plan ou un peu concave, brun rougeâtre ou blanchâtre, légèrement strié sur le bord, muni de verrues polygonales irrégulières, large de 5 à 12 centimètres. Lamelles blanches, nombreuses, aiguës à la base, adhérentes. Pédicule gros, d'épaisseur uniforme, blanc, à base bulbeuse et recouverte de squames imbriquées provenant de la volve, long de 10 à 15 centimètres.

Espèce comestible croissant sur un sol riche en humus.

AMANITE PANTHÈRE

Amanita pantherina. D. C.
Agaricus maculatus. Schæffer.

Chapeau d'abord convexe, puis plan, brunâtre, devenant olivâtre ou verdâtre, onctueux en temps humide, luisant, garni de nombreuses

verrues blanchâtres ou furfuracées, strié sur le bord, large de 5 à 12 centimètres. Chair blanche. Lamelles libres, amincies, blanches, atténuées en stries décurrentes. Pédicule d'abord plein, puis creux, blanc, à base bulbeuse et recouverte de débris de volve, long de 6 à 12 centimètres. Collier irrégulier, placé à mi-hauteur.

Cette Amanite croît en été et en automne, dans les bois, principalement dans ceux de hêtres. Vénéneuse.

AMANITE ÉLEVÉE

Amanita ampla Pers. **Agaricus excelsus** Fr.

Chapeau globuleux, puis plan, grisâtre ou brun, visqueux en temps humide, chargé d'écailles de même couleur, large de 10 à 20 centimètres. Lamelles blanches, libres, arrondies, ventrues. Pédicule cylindrique, plein, puis creux, long de 10 à 15 centimètres, à bulbe recouvert d'écailles. Collier blanc, campanulé, strié.

Malgré sa saveur agréable, cette espèce est très vénéneuse.

Cette Amanite croît pendant l'été et l'automne. On la rencontre principalement dans les bois des coteaux secs et calcaires.

III. — *Volve friable et très fugace, ne laissant que des écailles à la base du pédicule.*

AMANITE ROUGEATRE

Amanita rubescens. Pers.
Agaricus verrucosus. Bull.

Chapeau convexe-plan, gris rougeâtre, brun, brunâtre ou rouge sale, couvert de verrues blanchâtres, large de 6 à 12 centimètres. Lamelles blanches, amincies, décurrentes par une strie. Pédicule plein, aminci en cône, rosé, fauve ou rougeâtre, à bulbe terminé en pointe, recouvert d'écailles fauves ou rougeâtres, portant un collier membraneux, finement strié, haut de 5 à 10 centimètres.

La chair du chapeau et du pédicule rougit au contact de l'air ou en vieillissant. Elle a une saveur d'abord fade, puis amère. Cette espèce est comestible.

Elle croît dans les bois, en été et en automne jusqu'aux premiers froids.

AMANITE RUDE

Amanita aspera DC. **Agaricus myodes** Bolt.

Chapeau convexe-plan, brunâtre, gris, couleur de suie ou olivacé, rugueux par de petites ver-

rues pointues, plus pâles que le chapeau, lequel est lisse sur le bord, large de 5 à 8 centimètres. Lamelles blanches, libres, arrondies. Pédicule d'abord plein, ensuite creux, aminci, squameux, portant un collier blanc à bord uni, long de 5 à 12 centimètres.

La chair de ce champignon est amère.

On rencontre cette Amanite dans les endroits humides des bois et des clairières. Elle croît pendant l'été, mais elle est plus abondante à l'automne. Vénéneuse.

IV. — *Volve persistante à la base du pédicule. Collier nul.*

AMANITE VAGINÉE

Amanita vaginata Lam. **Agaricus vaginatus** Bull.

Patois : *Cougoumo, Traüco-turro.*

(Planche 13.)

Chapeau d'abord campanulé, ensuite plan, gris, brun, couleur de plomb ou rouge flavescent, quelquefois blanc, couvert de débris de volve, strié à la marge, large de 5 à 10 centimètres. Lamelles blanches, libres. Pédicule blanc, fistuleux, aminci vers le haut, entouré jusqu'au



13. — AMANITE VAGINÉE, GRISETTE (Comestible).



14. — LÉPIOTE ÉLEVÉE, GOLMELLE (Comestible).

tiers de sa hauteur d'une volve blanche, haut de 8 à 10 centimètres. Espèce comestible.

On trouve ce champignon en été et en automne, dans les bois et dans les bosquets.

LÉPIOTE. **Lepiota**. Fr.

Champignons à pédicule muni d'un collier. Spores blanches, ovales. Espèces terrestres.

LÉPIOTE ÉLEVÉE, GRISETTE COULEUVRÉE, GRANDE COULEMELLE, GOLMELLE

Lepiota procera Scop. **Agaricus colubrinus** Bull.

Patois : *Gouno.*

(Planche 14.)

Chapeau à chair molle, d'abord ovoïde, puis mamelonné, étalé à la fin, mais toujours bosselé au centre, brun, grisâtre, à épiderme épais, se déchirant en squames qui se détachent plus tard, large de 8 à 25 centimètres. Lamelles blanches, quelquefois jaunâtres, rosées ou noirâtres. Pédicule cylindrique, atteignant jusqu'à 40 centimètres de longueur, fistuleux, recouvert de squames brunes ou roussâtres et portant un collier membraneux, entier.

Cette Lépiote est comestible ; mais on ne mange ordinairement que le chapeau, parce que le pédicule est un peu coriace.

La variété à lamelles jaunes se rencontre assez fréquemment.

Ce champignon croît à l'automne; il est très commun dans les bruyères, les friches et les parties découvertes des bois.

LÉPIOTE CLYPÉOLAIRE, COULEMELLE D'EAU

Lepiota clypeolaria Bull.

Patois : *Gouno.*

Chapeau d'abord ovoïde, puis campanulé et étalé, mamelonné, à épiderme déchiré en squames noirâtres ou jaunâtres, de couleur plus foncée sur le mamelon, large de 5 à 7 centimètres. Lamelles blanches ou jaunâtres, libres. Pédicule cylindrique, plein, puis fistuleux, de même couleur que le chapeau, portant un collier floconneux et fugace, long de 5 à 10 centimètres. Cette espèce, donnée comme comestible par plusieurs mycologues, doit être classée parmi les espèces suspectes, jusqu'à ce que de nouvelles expériences nous aient confirmé ses qualités alimentaires.

Cette Lépiote croît en été et en automne, sur la terre, dans les endroits humides et sur les feuilles d'arbre en décomposition.

LÉPIOTE GRANULÉE

Lepiota granulosa Batsch. **Agaricus granulatus-ferrugineus** Pers. **Agaricus ochraceus** Bull.

Chapeau campanulé, ensuite plan, brun de rouille ou brun rougeâtre, devenant gris pâle, couvert de granulations écailleuses, large de 3 à 5 centimètres. Lamelles blanches, libres ou légèrement adhérentes. Pédicule plein ou creux, d'épaisseur presque uniforme, recouvert de squames de même couleur que le chapeau et portant un collier formé par la réunion des squames, long de 5 à 12 centimètres. Espèce suspecte.

Ce champignon croît au printemps et à l'automne. Il est assez commun dans les endroits découverts des bois.

ARMILLAIRE. **Armillaria.** Fr.

Champignons charnus, à chapeau non distinct du pédicule et portant un collier persistant. Spores blanches ou blanchâtres. Espèces ordinairement parasites sur les vieilles souches.

ARMILLAIRE COULEUR DE MIEL. PIVOULADE

Armillaria mellea. Oed.
Agaricus annularius. Bull.

Patois : *Piboulado.*

Chapeau d'abord globuleux, convexe, puis plan, garni de petites squames brunâtres ou noirâtres qui s'enlèvent facilement, couleur de miel, strié à la fin, large de 5 à 10 centimètres. Lamelles adnées, décurrentes par une dent, blanchâtres ou fauves, assez souvent tachées de brun ou de rouille dans la vieillesse. Pédicule spongieux, d'abord plein, puis creux, élastique, souvent courbé, à collier floconneux, rabattu, jaunâtre ou brunâtre, atteignant jusqu'à 15 centimètres de longueur.

Cette espèce se rencontre à l'automne, en groupes plus ou moins nombreux réunis à la base, sur les troncs d'arbres, surtout sur les peupliers, les saules, les sureaux et sur les débris de racines.

Ce champignon est comestible.

Tricholoma. Fr.

Champignons à chapeau charnu. Lamelles sinuées ou échancrées à la base. Pédicule charnu-fibreux. Spores blanches ou blanchâtres, sphériques ou ovales. Espèces terrestres.

I. — *Espèces à chapeau visqueux en temps humide.*

TRICHOLOMA FAUVE

Tricholoma fulvellum Fr. **Agaricus fulvus** Bull.

Chapeau d'abord globuleux, ensuite convexe, puis plan, lisse, visqueux, brun ou fauve, large de 5 à 10 centimètres. Lamelles blanches, devenant rousses ou fauves, ou tachées de brun à la fin, arrondies à la base, aiguës au sommet. Pédicule plein, devenant creux en vieillissant, blanc, fibrilleux, long de 5 à 10 centimètres.

Cette espèce croît en été et en automne, dans les parties humides des bois, des bosquets et des prairies.

TRICHOLOMA JAUNE BRUN

Tricholoma flavo-brunneum. Letel.
Agaricus viscidus. Pollich.

Chapeau d'abord conique, ensuite étalé, brun rougeâtre ou jaunâtre, à centre plus foncé, mamelonné, visqueux, strié de petites squames, large de 6 à 12 centimètres. Lamelles jaunes, devenant brunâtres, ou tachetées de brun, à bord échancré, décurrentes par une dent. Pédicule brun ou roux, jaune à l'intérieur, ventru,

poisseux dans le jeune âge, devenant creux en vieillissant, long de 5 à 8 centimètres.

Cette espèce a une odeur de farine fraiche. Elle croit en touffes, à l'automne, dans les parties sombres et humides des bois.

TRICHOLOMA BRUNATRE

Tricholoma albo-brunneum. Pers.
Agaricus striatus. Schæffer.

Chapeau hémisphérique, convexe, puis étalé dans la vieillesse, châtain ou brun, plus ou moins foncé, à stries rayonnantes du centre vers le bord, plus ou moins squameux, large de 4 à 6 centimètres. Lamelles blanches ou grises, devenant brunes ou rougeâtres en vieillissant, échancrées sur le bord, décurrentes par une dent. Pédicule cylindrique ou renflé au milieu, blanchâtre, brunâtre vers le bas, couvert d'une poussière farineuse à la partie supérieure, long de 5 à 8 centimètres.

Comme la précédente, cette espèce croît à l'automne, dans les endroits humides des bois et des bosquets.

II. — *Chapeau sec.*

TRICHOLOMA ÉCAILLEUX

Tricholoma vaccinum. Pers.

Chapeau d'abord campanulé, puis étalé, mince, rouge, brunâtre, floconneux-squameux, à bords enroulés, laineux en dedans, large de 2 à 6 centimètres. Lamelles d'abord blanches ou blanchâtres, ensuite roussâtres, assez distantes, adhérentes, légèrement sinuées. Pédicule rougeâtre ou brunâtre, gros, cylindrique, fistuleux, fibrilleux, long de 4 à 7 centimètres.

Chair blanche, devenant rougeâtre. Espèce commune à l'automne, dans les bois humides. Comestible.

TRICHOLOMA COLOMBETTE

Tricholoma columbetta. Paul.
Agaricus albus. Pers.

Chapeau d'abord ovoïde, puis convexe-plan, blanc, quelquefois maculé de rouge ou de jaune fauve, fibrilleux, à bord primitivement roulé en dedans, puis crevassé et squameux, large de 5 à 8 centimètres. Lamelles blanches, larges, finement dentées. Pédicule blanc, quelquefois maculé de rouge violacé ou brunâtre, d'épaisseur iné-

gale, strié, légèrement radicant, long de 5 à 7 centimètres.

Cette espèce est comestible. Sa chair est blanche, à peu près inodore. On la trouve pendant l'été et l'automne, dans les endroits herbeux, les bruyères et dans les parties découvertes des bois.

TRICHOLOMA TERREUX

Tricholoma terreum. Schæffer.

Chapeau mou, d'abord campanulé, puis étalé, bosselé, mince, brun ou brunâtre, gris à l'état sec, couvert de squames, à bord souvent échancré, large de 5 à 8 centimètres. Lamelles blanches ou grisâtres, finement dentées, décurrentes par une petite dent. Pédicule blanc, plus ou moins écailleux, d'épaisseur à peu près égale, long de 3 à 6 centimètres. Chair blanchâtre.

Champignon assez commun en été et en automne, dans les forêts.

TRICHOLOMA ARDENT

Tricholoma rutilans. Schæffer.

Chapeau d'abord campanulé, puis plan, jaune ou brunâtre, couvert dans le premier âge d'un duvet tomenteux pourpre, ensuite de petites écailles pourpres ou brunâtres, large de 5 à 10 centimètres. Lamelles jaunes, ventrues, presque

adnées, finement dentées. Pédicule d'abord plein, puis creux, ordinairement cylindrique, portant souvent de petites squames pourpres à la partie supérieure, long de 4 à 7 centimètres. Chair jaune.

Ce Tricholoma croît à l'automne, dans les bois, principalement dans le voisinage des vieilles souches.

TRICHOLOMA COULEUR DE SOUFRE

Tricholoma sulfureum. Bull.

Chapeau conique, jaune soufre ou jaune rougeâtre, à bords enroulés dans le jeune âge, puis étalé, glabre, lisse, plus foncé au centre, large de 4 à 7 centimètres. Lamelles jaune soufre, comme le chapeau et le pédicule, adhérentes-arquées, distantes, assez épaisses. Pédicule plein, quelquefois creux dans la vieillesse, strié, atteignant de 5 à 8 centimètres de longueur.

Chair jaune. Odeur désagréable. Espèce vénéneuse.

Ce champignon est très commun à l'automne, dans les bois et dans les bosquets.

TRICHOLOMA POURPRÉ

Tricholoma ionides. Fr.
Agaricus purpureus. Pers.

Chapeau d'abord campanulé, puis étalé, obtus-bosselé, lisse, à marge d'abord floconneuse, puis

glabre, violet ou lilas, passant au brun ou au rougeâtre, pâlissant à la fin, large de 3 à 5 centimètres. Lamelles nombreuses, blanchâtres, émarginées, décurrentes par une dent. Pédicule plein, élastique, aminci, fibrilleux, de même couleur que le chapeau, long de 3 à 6 centimètres.

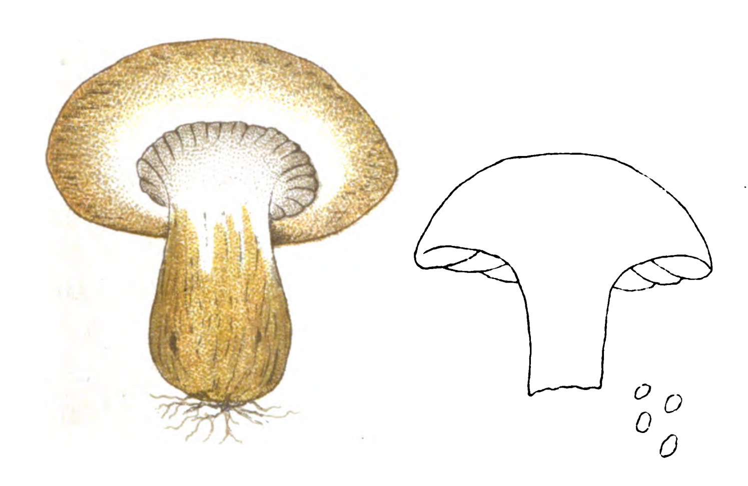
Ce Tricholoma croît en automne, dans les parties humides des bois, parmi les mousses et sur les terres riches en humus.

TRICHOLOMA A ODEUR DE SAVON

Tricholoma saponaceum. Fr.

Chapeau de forme très variable, souvent irrégulier, parfois ombiliqué, blanchâtre, grisâtre, jaunâtre ou noirâtre, plus foncé à l'état sec, tantôt glabre, tantôt couvert de squames noires, souvent crevassé ; large de 5 à 7 centimètres. Lamelles distantes, de couleur pâle, à tranche plus ou moins échancrée. Pédicule d'épaisseur inégale, pâle, tantôt glabre, tantôt squameux, long de 5 à 7 centimètres. Chair blanche, rougissant au contact de l'air. Odeur de savon.

Espèce commune à l'automne, dans les bois humides. Suspecte.



15. — TRICHOLOMA MOUSSERON BLANC (Comestible).

IMP. R THOMAS & C.ie T(

III. — *Chapeau plus ou moins humide.*

TRICHOLOMA DE LA SAINT GEORGES

Tricholoma Georgii. Clus.
Agaricus mousseron. Vittad.

Nom vulgaire : *Mousseron jaune.*

Chapeau convexe-plan, légèrement échancré, jaune d'ocre, à marge plus ou moins enroulée, large de 2 à 5 centimètres. Lamelles étroites, linéaires, adhérentes, à stries transversales, de couleur blanchâtre. Pédicule fibreux, lisse, légèrement ventru, long de 2 à 5 centimètres.

Ce Mousseron est éminemment comestible. On le recherche activement dans le Languedoc. Sa chair est blanche et a une odeur de farine fraiche très prononcée. On le trouve dans les bois et dans les bosquets, dès le premier printemps.

TRICHOLOMA MOUSSERON BLANC

Tricholoma albellum. Fr.
Agaricus pallidus. Schæffer.

(Planche 15.)

Chapeau d'abord conique, puis étalé, blanc, quelquefois grisâtre, squameux, à bord mince et enroulé, large de 4 à 8 centimètres. Lamelles

blanches, adhérentes, à bord entier ou émarginé seulement dans la vieillesse. Pédicule bulbeux ou ovoïde, blanc ou blanchâtre, strié, long de 3 à 4 centimètres.

Cette espèce comestible est très recherchée au premier printemps. On la trouve dans les prairies et sur la lisière des bois.

TRICHOLOMA VIOLACÉ

Tricholoma amethystinum. Scop.

Chapeau très charnu, convexe-plan, fibrilleux, teinté de bleu ou de violacé, large de 3 à 5 centimètres. Lamelles roussâtres ou fuligineuses. Pédicule plus ou moins renflé, strié, long de 2 à 4 centimètres.

Cette espèce paraît dès le premier printemps. Elle croît dans les prairies et dans les bosquets. Ce Mousseron est comestible.

TRICHOLOMA A ODEUR FORTE

Tricholoma graveolens. Pers.
Agaricus sepium. N. et D.
Agaricus mousseron. Bull.

Patois : *Moussaïrigo.*

Chapeau presque hémisphérique, bosselé, glabre, à bord roulé en dessous, d'une couleur blanchâtre, cendrée ou jaunâtre, large de 4 à

5 centimètres. Lamelles minces, arquées, aiguës aux deux extrémités, blanches, devenant roussâtres ou brunes en vieillissant. Pédicule blanchâtre, plein, d'épaisseur uniforme, long de 5 à 7 centimètres. La chair de ce champignon a une odeur et une saveur agréables.

Espèce comestible, que l'on trouve dans les endroits herbeux et le long des haies. Elle croit au printemps et reparaît quelquefois à l'automne.

TRICHOLOMA BLANC

Tricholoma album. Schæffer.

Chapeau convexe, à marge d'abord roulée en dessous, ensuite échancrée, lisse, glabre, blanc, quelquefois jaunâtre, large de 5 à 7 centimètres. Lamelles blanches, larges, échancrées. Pédicule blanc, plein, glabre, élastique, d'épaisseur égale ou aminci vers la base, long de 4 à 7 centimètres.

Cette espèce est suspecte. On la trouve au printemps, en été et en automne, dans toutes sortes de bois, mais plus particulièrement dans ceux de chênes.

TRICHOLOMA CENDRÉ

Tricholoma cinerascens. Bull.

Chapeau convexe-plan, blanc ou grisâtre, à marge sinueuse et striée, large de 5 à 10 centi-

mètres. Lamelles blanches, rousses ou jaunes, larges, libres, ondulées, arrondies. Pédicule glabre, de même couleur que le chapeau, plein, élastique, long de 5 à 8 centimètres. Odeur d'anis.

Espèce assez commune dans les bois, en été et surtout en automne.

TRICHOLOMA NU

Tricholoma nudum. Bull.

Chapeau d'abord voûté, ensuite plan, puis déprimé, violet grisâtre, rouge brun ou brunâtre, à bord mince, nu, large de 5 à 10 centimètres. Lamelles d'abord violettes ou rouge brunâtre, étroites, arrondies et décurrentes. Pédicule plein, égal ou renflé à la base, violacé ou gris bleuâtre, élastique, farineux au sommet, long de 3 à 6 centimètres. Ce champignon a une odeur agréable; sa chair est souvent teintée de violet, et on peut le classer parmi les espèces comestibles, quoiqu'il soit un peu acidulé.

Cette espèce croît au printemps, en été et en automne, dans les bois, principalement dans le voisinage des vieilles souches.

Clitocybe. Fr.

Champignons à chapeau charnu, convexe-plan ou plus ou moins déprimé, à marge repliée ou enroulée dans le premier âge. Lamelles sèches, adnées ou décurrentes, atténuées, non échancrées. Spores blanches ou blanchâtres. Espèces terrestres.

I. — *Chapeau ne changeant presque pas de couleur par la dessiccation.*

CLITOCYBE NÉBULEUX

Clitocybe nebularis. Batsch.
Agaricus pileolarius. Bull.

Chapeau convexe-plan, blanchâtre ou gris, à chair molle, à marge nue, large de 5 à 12 centimètres. Lamelles blanchâtres, arquées, presque décurrentes. Pédicule plein, spongieux, élastique, fibrilleux, atténué au sommet, renflé à la base, de couleur blanchâtre, long de 4 à 7 centimètres.

Ce champignon a une odeur de fleur d'oranger, une saveur agréable ; cependant l'accident arrivé au docteur Cordier, mycologue distingué,

qui l'avait expérimenté sur lui-même, nous force à le reléguer parmi les espèces au moins suspectes.

Cette espèce croît en été et en automne, dans les bois, les endroits herbeux et sablonneux, très souvent sur les feuilles en décomposition.

CLITOCYBE BLANC DE CÉRUSE

Clitocybe cerussata. Fr.

Chapeau convexe-plan, obtus, humide, lisse, glabre, blanc, large de 3 à 5 centimètres. Lamelles blanches ou blanchâtres, nombreuses, adnées, minces, décurrentes à la fin. Pédicule nu, coriace, épaissi et tomenteux vers la base, long de 5 à 8 centimètres.

Chair blanche, odorante. Saveur agréable.

Cette espèce croît en automne, dans les bois humides, principalement dans le voisinage des conifères.

CLITOCYBE OREILLETTE

Clitocybe auricula. D. C.

Patois : *Couderlou*.

Chapeau d'abord hémisphérique, puis plan, à marge roulée en dessous, lisse, ou fauve, large de 4 à 6 centimètres. Lamelles blanchâtres, arquées, décurrentes. Pédicule blanc ou blan-

châtre, plein, court, lisse, ordinairement atténué à la base, long de 2 à 4 centimètres.

L'odeur de farine et la saveur douce de cette espèce annoncent un champignon comestible.

L'Oreillette est commune à l'automne, sur les gazons et dans les clairières des bois.

CLITOCYBE RETOURNÉ

Clitocybe inversa. Scop.
Agaricus infundibuliformis. Bull.

Chapeau convexe, parfois bosselé, souvent infundibuliforme, fragile, rougeâtre ou brunâtre, mince, recourbé en dedans, large de 5 à 6 centimètres. Lamelles pâles, puis rougeâtres, simples, décurrentes, atténuées aux extrémités. Pédicule d'abord spongieux et plein, puis creux, assez ferme, glabre, jaunâtre, blanc à la base, laquelle est souvent bulbeuse, long de 2 à 4 centimètres.

Ce Clitocybe croît à la fin de l'été et en automne, dans les bois. Suspect.

CLITOCYBE DES JARDINS

Clitocybe hortensis. Pers.

Chapeau convexe-plan, luisant, roux ou fuligineux, large de 5 à 6 centimètres. Lamelles blanchâtres dans le premier âge, violacées ou

rosées dans la vieillesse, entières, sinuées, décurrentes par une dent fine. Pédicule creux, blanchâtre à la partie supérieure, roux dans le bas, long de 4 à 7 centimètres.

Cette espèce croît en touffes partant d'une même base, et se rencontre assez souvent dans les jardins et sur le bord des chemins, pendant l'été et l'automne.

CLITOCYBE EN ENTONNOIR

Clitocybe infundibuliformis. Schæffer.

Chapeau mince, assez mou, mamelonné, puis largement ouvert en entonnoir, jaune; rouge brun ou cannelé, se décolorant à la fin, large de 5 à 6 centimètres. Lamelles blanches, peu distantes, très décurrentes. Pédicule de même couleur que le chapeau, plein, élargi à la base, long de 3 à 8 centimètres.

Cette espèce est comestible. On la trouve sur les feuilles mortes et dans les mousses des bois humides. Elle croît pendant l'été et l'automne.

CLITOCYBE DES BRUYÈRES

Clitocybe ericetorum. Bull.

Chapeau plan ou légèrement concave, blanc, roux en vieillissant, large de 3 à 4 centimètres. Lamelles blanches, larges, légèrement décur-

rentes, réunies par des veines. Pédicule blanc, blanchâtre ou grisâtre, plein, atténué, long de 2 à 5 centimètres.

Espèce comestible qui ressemble beaucoup à l'*Hygrophorus niveus de Fries*. Croît en automne, dans les friches et les bruyères.

II. — *Chapeau changeant très facilement de couleur.*

CLITOCYBE LAQUÉ

Clitocybe laccata. Scop.

Chapeau de couleurs différentes, d'abord convexe, puis déprimé au centre, à marge ordinairement lobée, d'abord lisse, puis plus ou moins pruineux ou squameux, large de 2 à 4 centimètres. Lamelles de couleurs vives, épaisses, saupoudrées de blanc par les spores. Pédicule plein, quelquefois creux, plus ou moins coriace, long de 5 à 10 centimètres.

Ce champignon est comestible et croît abondamment à l'automne, sur la terre humide des bois.

Collybia. Fr.

Champignons à chapeau peu charnu, à marge primitivement enroulée. Lamelles libres, rarement un peu adnées. Pédicule fistuleux, radicant, plus ou moins cartilagineux. Spores oblongues, blanches ou blanchâtres. Espèces épiphytes.

I. — *Pédicule sillonné ou strié, fibrilleux.*

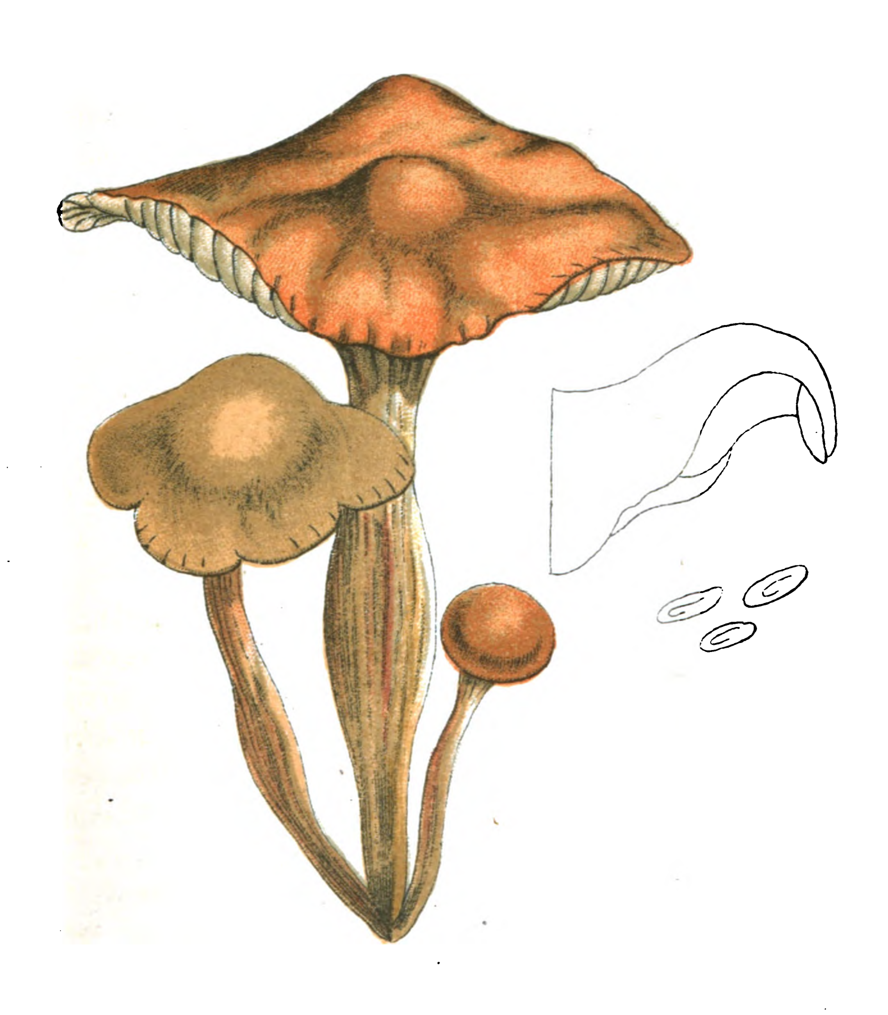
COLLYBIA SOCIAL

Collybia tabescens Scop. **Agaricus socialis** DC.

Patois : *Garrigado, Cassénado.*

Chapeau charnu, fauve ou roux, squamuleux au centre, à marge enroulée, large de 3 à 5 centimètres. Lamelles roussâtres, devenant ferrugineuses en vieillissant, décurrentes. Pédicule plein, puis creux, égal, plus pâle que le chapeau, mais noir ou roux à la base, long de 5 à 12 centimètres.

Quoique un peu coriace, cette espèce est comestible ; mais il est préférable de ne faire usage que du chapeau. Ce champignon est très commun à la fin de l'été et à l'automne. Il croît en touffes sur les vieilles souches des chênes.



16. — COLLYBIA EN FUSEAU (Comestible).

COLLYBIA A PIED-FU. COLLYBIA EN FUSEAU

Collybia fusipes. Bull.

(Planche 16.)

Chapeau globuleux-convexe, puis étalé et bosselé, à marge sinueuse, rouge brunâtre, brun ou jaunâtre, large de 3 à 10 centimètres. Lamelles blanches ou rosées, légèrement tachetées, larges, d'abord circulairement adhérentes, puis libres. Pédicule fusiforme, sillonné, d'abord plein, puis creux, rouge brun ou brunâtre, principalement vers la base, long de 6 à 12 centimètres.

Cette espèce est comestible. Elle croît en touffes pendant l'été et l'automne ; on la trouve abondamment sur les troncs des chênes, des saules et des peupliers.

COLLYBIA DU CHÊNE VERT

Collybia ilicina. DC.

Patois : *Garrigado, Cassénado.*

Chapeau globuleux-convexe, puis plan, bosselé, à marge sinueuse, glabre, jaunâtre ou rouge sale, large de 3 à 8 centimètres. Lamelles ferrugineuses, circulairement adnées, puis libres. Pédicule strié, fusiforme, brun ou brunâtre vers la base, long de 6 à 12 centimètres.

Cette espèce diffère surtout de la précédente

par ses lamelles ferrugineuses. Comme elle, on la trouve en été et en automne, sur les troncs d'arbres, principalement sur ceux des chênes. Comestible.

COLLYBIA ENRACINÉ

Collybia radicata. Relh.

Chapeau d'abord convexe, puis plan, bosselé, brunâtre, grisâtre, olivâtre ou jaune, blanchissant à la fin, large de 4 à 12 centimètres. Lamelles adhérentes, assez distantes, blanches ou blanchâtres. Pédicule plein, de même couleur que le chapeau, sillonné, long de 7 à 14 centimètres.

On trouve cette espèce en été et en automne, au pied des vieux troncs.

COLLYBIA RAMEUX

Collybia ramosa. Bull.

Chapeau d'abord hémisphérique, puis convexe-plan, souvent déprimé au centre, glabre, lisse, blanc, ensuite jaunâtre, grisâtre ou brunâtre, large de 3 à 5 centimètres. Lamelles nombreuses, entières, blanches, arrondies à la base, adhérentes. Pédicule plein, un peu strié, légèrement renflé à la base, long de 4 à 7 centimètres.

Espèce assez commune à l'automne, au pied des arbres morts. Chair blanche.

COLLYBIA A PÉDICULE LONG

Collybia longipes Bull. **Agaricus pudens** Pers.

Chapeau conique-étalé, bosselé, brun, fauve ou roux, plus ou moins foncé, large de 5 à 7 centimètres. Lamelles blanches, larges à la base, distantes. Pédicule long de 5 à 12 centimètres, fibreux, presque tordu, jaune brun ou brun doré. Espèce comestible, qui croît à l'automne, dans les bois couverts et dans le voisinage des vieilles souches.

II. — *Pédicule nu, glabre et lisse dans la partie supérieure.*

COLLYBIA DES COLLINES

Collybia collina. Scop.
Agaricus arundinaceus. Bull.

Chapeau d'abord campanulé, puis étalé, blanc jaunâtre, mamelonné, glabre, visqueux en temps humide, satiné en temps sec, large de 2 à 3 centimètres. Lamelles blanches, libres, ventrues, rétrécies aux deux extrémités. Pédicule fistuleux, de grosseur uniforme, blanc dans le haut et roux à la base, long de 5 à 10 centimètres.

Espèce comestible, qui croît pendant l'été et l'automne, surtout dans les pâturages des collines.

COLLYBIA A PÉDICULE VELOUTÉ

Collybia velutipes. Curt.

Chapeau mince, convexe-plan, obtus, glabre, onctueux, brunâtre, à bord jaunâtre ou orangé, large de 3 à 5 centimètres. Lamelles distantes, d'abord blanchâtres, puis jaunes ou jaunâtres, adhérentes. Pédicule plein dans le jeune âge, fistuleux dans la vieillesse, velouté, d'un brun cannelle ou d'un brun foncé, prolongé en racine, souvent comprimé, long de 4 à 8 centimètres. Chair molle, jaunâtre.

Ce Collybia croît en touffes lâches, en automne et au commencement de l'hiver, sur les souches des arbres, principalement sur celles du saule et du peuplier.

COLLYBIA DES TIGES

Collybia stipitaria. Fr.

Chapeau convexe-plan, ombiliqué, blanchâtre, plus foncé au centre, duveté-squameux, à marge plissée dans la vieillesse, large d'environ 1 centimètre. Lamelles blanchâtres, distantes, libres, ventrues, presque adhérentes. Pédicule filiforme, velouté, coriace, brun, velu, d'abord plein, puis fistuleux, long de 2 à 5 centimètres. Chair blanche.

Cette espèce croît en automne, sur les tiges et sur les racines des graminées.

COLLYBIA DRYOPHILE

Collybia dryophila. Bull.

Chapeau convexe, puis plan, mamelonné ou presque déprimé au centre, rougeâtre, brunâtre, jaunâtre ou blanchâtre, large de 4 à 5 centimètres. Lamelles blanches ou jaunâtres, serrées, presque libres, décurrentes par une dent. Pédicule fistuleux, lisse, blanc, jaunâtre, roux ou rouge brun, long de 4 à 8 centimètres.

Ce champignon peut être classé parmi les espèces comestibles, quoique quelques auteurs n'aient pas osé se prononcer sur ses qualités alimentaires.

COLLYBIA AQUEUX

Collybia aquosa. Bull.

Chapeau mince, plan ou presque concave, aqueux, jaune d'ocre, puis blanchâtre, à marge striée, large de 1 à 3 centimètres. Lamelles blanches ou pâles, libres, arrondies. Pédicule nu, plein, rougeâtre, ou jaunâtre, terminé par des racines, long de 3 à 5 centimètres.

Ce Collybia croît au printemps et à l'automne, dans les bois, les bosquets, les pâturages, et surtout parmi les mousses humides.

MYCÈNE. **Mycena.** Fr.

Champignons à chapeau campanulé, légèrement ombiliqué, à marge plus ou moins striée, primitivement appliqué contre le pédicule. Lamelles non décurrentes. Pédicule cartilagineux. Spores blanches ou blanchâtres. Espèces épiphytes ou radicantes.

MYCÈNE PURE

Mycena pura. Pers.

(Planche 17.)

Chapeau peu charnu, convexe ou campanulé, ensuite étalé, à marge striée, ordinairement rose, blanchâtre, grisâtre ou violacé, large de 2 à 5 centimètres. Lamelles blanchâtres, très larges, veinées, fortement sinuées, peu nombreuses. Pédicule grêle, cylindrique, blanchâtre, laineux à la base, long de 5 à 10 centimètres.

Ce champignon est très commun pendant l'été et l'automne. Il croît dans tous les bois, parmi les feuilles en décomposition et parmi les mousses.

MYCÈNE RAYÉE

Mycena lineata. Bull.

Chapeau en forme de capuchon-campanulé, obtus, strié, jaunâtre ou blanc, large de 2 à 4



17. — MYCÈNE PURE (Vénéneuse).

IMP. R. THOMAS & Cie

centimètres. Lamelles espacées, blanchâtres, adnées. Pédicule filiforme, lisse, jaunâtre, à franges blanches vers la base, long de 3 à 5 centimètres. Chair blanche.

Cette Mycène croît en été et en automne, parmi les mousses.

MYCÈNE EN CASQUE

Mycena galericulata. Scop.

Chapeau gris ou brun, d'abord conique-campanulé, puis étalé, strié, mamelonné, large de 2 à 4 centimètres. Lamelles blanchâtres, puis jaune cendré ou jaune ocracé, adnées, décurrentes par une dent. Pédicule pâle, grêle, fistuleux, terminé par une racine oblique, long de 3 à 5 centimètres.

Ce champignon n'est point vénéneux, mais il a une odeur désagréable qui le fait rejeter. Il croît en groupes, à l'automne et pendant l'hiver.

MYCÈNE D'HIVER

Mycena hiemalis. Osbeck.

Chapeau campanulé, indistinctement ombiliqué, de couleur claire, ordinairement gris cendré, rosé ou blanchâtre, large de 5 à 8 millimètres. Lamelles blanchâtres et linéaires. Pédicule grisâtre, long de 1 à 2 centimètres.

Cette petite espèce croît sur les branches mortes, depuis l'automne jusqu'au printemps.

MYCÈNE CAPILLAIRE

Mycena capillaris. Fr.

Chapeau rose ou blanc, campanulé, ombiliqué à la fin, strié étant humide, lisse étant sec, large de 1 à 2 millimètres. Lamelles égales, distantes, adhérentes, de même couleur que le chapeau. Pédicule filiforme, un peu roux au sommet, long de 2 à 10 millimètres.

Cette petite Mycène est commune à l'automne, sur les feuilles tombées.

MYCÈNE TRESSÉE

Mycena vitilis. Fr.

Chapeau d'abord conique, puis étalé, verruqueux, profondément strié, pâlissant, un peu luisant, glabre, blanc, grisâtre ou brunâtre, large de 5 à 10 millimètres. Lamelles grisâtres, blanches sur le tranchant, distinctes, adnées, atténuées. Pédicule raide, luisant, radicant, de même couleur que les lamelles, long de 6 à 12 centimètres.

Cette Mycène est commune à l'automne, parmi les mousses et les herbes des bois et des bosquets.

MYCÈNE A RAIES NOMBREUSES

Mycena polygramma. Bull.

Chapeau brun, gris, jaunâtre ou bleuâtre, conique-campanulé, presque ombiliqué, à marge

relevée, sec, strié, large de 2 à 5 centimètres. Lamelles blanches, puis rougeâtres, distantes, rétrécies en arrière. Pédicule sillonné-strié, blanc ou gris, luisant, coriace, radicant à la base, long de 5 à 10 centimètres.

Espèce commune à l'automne, sur les vieux troncs et sur les feuilles pourrissantes.

MYCÈNE A PIED DISCIFORME

Mycena discopus. Lév.

Chapeau campanulé, à marge striée, diaphane, blanc, pulvérulent, large de 4 à 5 millimètres. Lamelles blanches, adhérentes. Pédicule de même couleur que le chapeau, grêle, long de 1 à 2 centimètres.

Espèce commune à l'automne et en hiver, sur les fruits tombés du noisetier, dans les bois et les bosquets.

MYCÈNE VULGAIRE

Mycena vulgaris. Pers.

Chapeau visqueux, d'abord convexe, puis déprimé, fauve, brun ou gris cendré, large de 4 à 10 centimètres. Lamelles blanches, minces, légèrement décurrentes. Pédicule blanchâtre ou grisâtre, filiforme et radicant, long de 2 à 6 centimètres.

Cette espèce croît à l'automne, parmi les feuilles en décomposition, dans les bois et dans les bosquets.

OMPHALIE. **Omphalia.** Fr.

Champignons à chapeau presque membraneux, ombiliqué ou infundibuliforme. Lamelles décurrentes, non dentées. Pédicule cartilagineux. Spores blanches ou blanchâtres. Espèces terrestres.

OMPHALIE OMBILIQUÉE

Omphalia umbilicata. Schæffer.

Chapeau d'abord ombiliqué, puis infundibuliforme, blanchâtre, grisâtre, couleur de plomb, quelquefois roux, plus foncé au centre, glabre par un temps sec, lisse, large de 2 à 3 centimètres. Lamelles blanchâtres, longuement décurrentes. Pédicule blanchâtre, muni au sommet de stries soyeuses, long de 2 à 4 centimètres.

On rencontre cette espèce à la fin de l'été et en automne, dans les bois et dans les bosquets.

OMPHALIE FAUX-ANDROSACE

Omphalia pseudo-androsacea. Bull.

Chapeau convexe, ombiliqué ou infundibuliforme, blanchâtre ou grisâtre, lisse, strié, à marge crénelée, large d'environ 1 centimètre. Lamelles blanchâtres ou grisâtres, libres, ventrues, décur-

rentes. Pédicule blanchâtre, grêle, long de 2 à 3 centimètres.

Espèce assez commune en été et en automne, dans les bois et parmi les mousses.

PLEUROTE. **Pleurotus**. Fr.

Champignons à chapeau charnu ou membraneux, convexe ou concave. Lamelles inégales, décurrentes. Pédicule excentrique, latéral, très court ou nul. Spores blanches ou blanchâtres. Espèces ordinairement conchiformes et épiphytes.

I. — *Pédicule nul ou très court. Lamelles convergeant vers un point excentrique.*

PLEUROTE STRIÉ

Pleurotus striatus. Fr.
Agaricus membranaceus. Scop.

Espèce très petite, à chapeau en forme de cupule, très mince, cendré, à lamelles peu nombreuses, blanchâtres ou grisâtres.

Ce petit champignon n'atteint guère que 5 à 6 millimètres de dimension. On le trouve à l'automne, sur les branches tombées des arbres.

II. — *Pédicule ordinairement excentrique ou latéral. Lamelles peu ou point décurrentes.*

PLEUROTE DE L'ORME

Pleurotus ulmarius. Bull.

Patois : *Camparol d'oulmé.*

Chapeau glabre, à chair dure, humide, jaunâtre ou grisâtre, de 5 à 12 centimètres de largeur. Lamelles blanchâtres, émarginées, adhérentes. Pédicule blanc, renflé à la base, long de 2 à 3 centimètres. Espèce comestible qui croît en groupes, à la fin de l'été et à l'automne, sur les troncs d'arbres morts ou languissants, principalement sur ceux de l'orme.

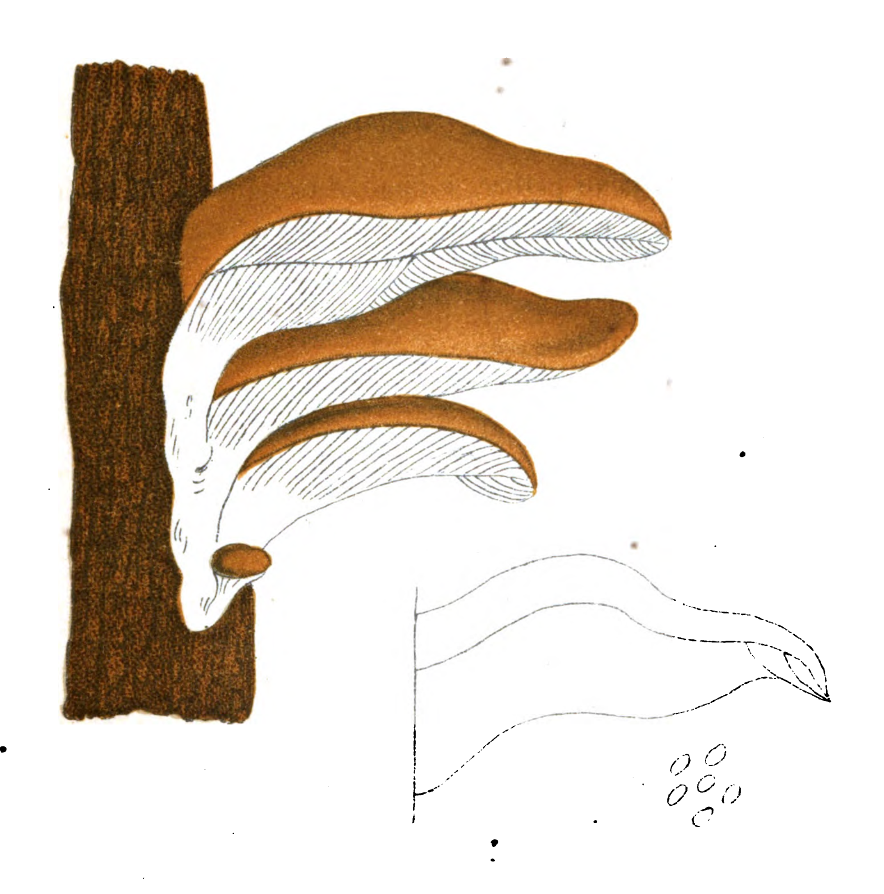
III. — *Pédicule excentrique ou latéral. Lamelles longuement décurrentes.*

PLEUROTE DU PANICAUT. OREILLE DE CHARDON

Pleurotus eryngii. DC.

Patois : *Couderlo, Panicaüt.*

Chapeau à chair ferme, d'abord presque arrondi, puis plan ou déprimé, glabre, à marge roulée en dessous, roux ou jaunâtre, large de 4 à 10 centimètres. Lamelles blanches ou teintées



18. — PLÉUROTE OSTRACÉ (Comestible).

IMP. R THOMAS & Cie T

d'incarnat, décurrentes. Pédicule plein, rarement central, blanchâtre, atténué et soyeux à la base, long de 5 à 10 centimètres.

Cette espèce est comestible. Elle croît en groupes, pendant l'automne, sur les racines mortes du Panicaut ou Chardon-Rolland.

PLEUROTE DU SAULE

Pleurotus salignus. Pers.
Agaricus sambucinus. Gat.

Chapeau brun, noirâtre ou jaunâtre, charnu, spongieux, lisse, large de 8 à 15 centimètres. Lamelles blanchâtres ou brunes, décurrentes. Pédicule ferme, blanc ou jaunâtre, courbé, recouvert de filaments blanchâtres, long de 5 à 10 centimètres.

Cette espèce croît à l'automne et pendant l'hiver, sur les troncs d'arbres, principalement sur les saules et sur le sureau noir. Comestible.

PLEUROTE OSTRACÉ

Pleurotus ostreatus. Jacq.
(Planche 18.)

Chapeau brun ou noirâtre, devenant jaune en vieillissant, oblique, charnu, mou, à marge lacérée, conchiforme, large de 4 à 10 centimètres. Lamelles blanchâtres ou jaunâtres, souvent anastomosées dans la jeunesse. Pédicule court ou nul, blanchâtre, couvert de poils rudes à la base.

Cette espèce est comestible. Elle croît sur les arbres, à l'automne et pendant l'hiver.

On trouve quelquefois la variété *Glandulosus*, remarquable par de petites houppes glanduliformes qui se trouvent sur les lamelles.

PLEUROTE PÉTALOIDE

Pleurotus petaloides. Bull.

Chapeau en forme de spatule, brunâtre, à marge sinuée, retournée, quelquefois grisâtre ou fauve, large de 4 à 8 centimètres. Lamelles blanchâtres ou jaunâtres, avec des teintes ocracées, minces, étroites, décurrentes. Pédicule court, latéral, blanchâtre ou roussâtre, long de 1 à 3 centimètres.

Cette espèce croît en automne, sur les tiges en putréfaction.

PLEUROTE UNGUICULAIRE

Pleurotus unguicularis. Fr.

Chapeau d'abord retourné, puis convexe-plan, grisâtre ou noirâtre, lisse, glabre ou villeux, large de 4 à 10 millimètres. Lamelles espacées, inégales, blanchâtres. Pédicule très court, glabre et blanc.

Cette petite Pleurote croît en hiver, sur l'écorce des arbres.

Pluteus. Fr.

Champignons à chapeau distinct du pédicule, lequel est charnu fibreux. Lamelles libres, arrondies à la base. Spores roses ou rougeâtres. Espèces épiphytes.

PLUTEUS COULEUR DE CERF

Pluteus cervinus. Schæffer.
Agaricus pluteus. Batsch.

Chapeau d'abord campanulé, puis étalé, glabre, lisse, devenant filamenteux ou écailleux, blanchâtre, grisâtre, brunâtre ou couleur de suie, large de 5 à 10 centimètres. Lamelles blanches, puis teintées de rose ou de rouge saumon, libres, larges. Pédicule blanchâtre, couvert de filaments noirâtres, long de 5 à 10 centimètres.

On trouve ce champignon au printemps et à l'automne, sur les branches et les troncs pourris des arbres.

PLUTEUS BLANC ROSÉ

Pluteus roseo-albus. Fr.

Chapeau plan, ondulé, plus ou moins déprimé, blanchâtre ou légèrement carné, soyeux, large

de 2 à 3 centimètres. Lamelles libres, espacées, rosées ou blanchâtres. Pédicule blanc, teinté de rose, soyeux, long de 3 à 5 centimètres.

Espèce croissant au printemps et à l'automne, sur les troncs d'arbres, principalement sur ceux des saules.

ENTOLOME. **Entoloma.** Fr.

Champignons à chapeau non distinct d'un pédicule charnu-fibreux. Lamelles annexées au pédicule par une sinuosité. Spores polygonales, roses ou rougeâtres. Espèces terrestres.

ENTOLOME SOYEUX

Entoloma sericellum. Fr.
Agaricus inodorus. Bull.

(Planche 19.)

Chapeau d'abord voûté, puis étalé, blanc ou grisâtre, soyeux, écailleux, à bord infléchi, large de 1 à 3 centimètres. Lamelles sinuées, grisâtres ou couleur de chair. Pédicule blanc ou jaunâtre, d'abord pulvérulent, puis lisse, fragile, long de 2 à 3 centimètres.

Espèce commune à l'automne, dans les prairies.



19. — ENTOLOME SOYEUX (Suspect).

IMP. R. THOMAS & Cie TOULOUSE

ENTOLOME BLEU GRISATRE

Entoloma griseocyaneus. Fr.

Chapeau campanulé, puis voûté, gris ou violacé, squameux, large de 2 à 4 centimètres. Lamelles blanchâtres, puis carnées, légèrement adnées, ventrues. Pédicule blanchâtre, fistuleux, devenant bleuâtre, long de 2 à 5 centimètres.

Ce champignon croît pendant l'été et l'automne, dans les pâturages des lieux élevés. Suspect.

CLITOPILE. **Clitopilus.** Fr.

Champignons à chapeau plus ou moins ombiliqué ou déprimé, se continuant avec un pédicule charnu ou fibreux. Lamelles plus ou moins décurrentes. Spores roses ou rougeâtres. Espèces terrestres.

CLITOPILE MOUSSERON

Clitopilus prunulus. Scop.

Patois : *Moussaïrigo*.

Chapeau légèrement voûté, blanchâtre ou gris blanchâtre, presque glacé, à marge enroulée et farineuse, large de 3 à 8 centimètres. Lamelles blanches, puis carnées, minces, décurrentes.

Pédicule blanc ou blanchâtre, épais, nu, strié, renflé à la base, long de 3 à 5 centimètres.

Ce Mousseron est comestible. Il croit au printemps et à l'automne, dans les pâturages et dans les bois.

CLITOPILE ORCELLE.

Clitopilus orcella. Bull.

Chapeau voûté, puis étalé ou déprimé, blanc, jaunâtre ou grisâtre, visqueux en temps humide, glacé, à bord enroulé dans le premier âge, large de 3 à 8 centimètres. Lamelles blanchâtres, jaunâtres ou couleur de chair, très décurrentes. Pédicule blanc, devenant creux, floconneux, renflé aux extrémités, très variable en longueur.

Cette espèce est comestible et très recherchée. Elle croit au printemps et à l'automne, dans les prairies et dans les bois, sur la terre et sur les vieux troncs, principalement dans les endroits exposés au sud.

NOLANÉE. **Nolanea.** Fr.

Champignons à chapeau non séparé d'un pédicule cartilagineux, à marge droite, primitivement appliquée contre le pédicule. Lamelles adnées, libres ou presque libres, non décurrentes. Spores roses ou rougeâtres.

NOLANÉE DES PATURAGES

Nolanea pascuus. Schæffer.

Chapeau d'abord campanulé, puis étalé, presque ombiliqué, glabre, strié, soyeux, luisant, gris, brun, noirâtre ou jaunâtre, large de 3 à 5 centimètres. Lamelles grisâtres ou jaunâtres, effilées en arrière, presque libres, ventrues. Pédicule grisâtre ou brunâtre quelquefois jaunâtre, strié, filamenteux, long de 3 à 7 centimètres.

Cette espèce est fragile et aqueuse. On la trouve souvent à la fin de l'été et à l'automne, dans les pâturages et dans les bois.

CLAUDOPE. **Claudopus.** Fr.

Champignons à chapeau excentrique, latéral ou résupiné. Spores rougeâtres. Espèces lignicoles, épiphytes, rarement terrestres.

CLAUDOPE VARIABLE

Claudopus variabilis. Pers.

Chapeau blanc, tomenteux, retourné, puis renversé, large de 2 centimètres environ. Lamelles en rayons, blanchâtres, puis rousses

ou rougeâtres, larges, distantes. Pédicule très court, tordu ou courbé.

Ce champignon croît pendant toute l'année. On le trouve sur les vieux troncs et sur les branches tombées des arbres.

PHOLIOTE. **Pholiota.** Fr.

Champignons prenant naissance sur les mousses. Voile laissant un collier sur le pédicule. Spores ferrugineuses, purpurines ou brun jaunâtre.

PHOLIOTE RADIQUEUSE

Pholiota radicosa. Bull.

Chapeau d'abord ovoïde, puis étalé, légèrement mamelonné, glabre, lisse, jaunâtre ou blanchâtre, large de 6 à 12 centimètres. Lamelles pâles, puis rouge brunâtre, libres, ventrues. Pédicule radiciforme, farineux, blanchâtre, long de 5 à 12 centimètres. Collier blanc, membraneux, formé d'écailles concentriques et filamenteuses.

Cette espèce a une odeur d'amande amère très agréable, mais ses qualités comestibles ne sont pas parfaitement connues.

On la rencontre en été et en automne, dans les bois et dans les bosquets, principalement dans le voisinage des vieilles souches.

PHOLIOTE CYLINDRACÉE

Pholiota cylindracea. DC.

Patois : *Piboulado.*

Chapeau convexe, souvent irrégulier, à marge repliée en dessous, blanchâtre ou roux, plus foncé au centre, large de 5 à 8 centimètres. Lamelles adhérentes, blanchâtres ou ferrugineuses. Pédicule plein, cylindrique, quelquefois courbé, farineux au sommet, squamuleux, long de 5 à 10 centimètres.

Cette espèce croît en touffes, à l'automne. On la trouve ordinairement sur les vieux troncs du peuplier et du saule.

PHOLIOTE DESTRUCTRICE

Pholiota destruens. Brondeau.
Agaricus populneus. Pers.

Chapeau convexe-plan, jaune ou jaunâtre, chargé de squames brunes, large de 6 à 10 centimètres. Lamelles larges, d'abord jaunes, puis ferrugineuses. Pédicule plein, courbé, presque bulbeux, de même couleur que le chapeau, long de 5 à 10 centimètres. Cette Pholiote croît à l'automne, sur les peupliers.

Inocybe. Fr.

Champignons à chapeau sec, fibrilleux et soyeux. Lamelles décolorantes, plus ou moins sinuées à la base. Pédicule charnu. Voile fibrilleux, plus ou moins apparent. Spores brunes.

INOCYBE A ODEUR DE SUREAU

Inocybe sambucinus. Fr.

Chapeau peu charnu, convexe, puis étalé à la fin, fibrilleux, blanc ou jaunâtre, soyeux, large de 2 à 5 centimètres. Lamelles blanchâtres, libres, ventrues. Pédicule plein, blanc strié, pruineux au sommet, long de 4 à 6 centimètres.

Cette espèce a une odeur très prononcée de sureau. On la trouve quelquefois en été et en automne, sur les gazons et sous les arbres résineux. Elle est généralement regardée comme vénéneuse.

FLAMMULE. **Flammula.** Fr.

Champignons à chapeau charnu. Lamelles décurrentes ou adnées au pédicule, lequel est charnu-fibreux. Voile filamenteux, indistinct. Spores ferrugineuses ou brunes. Espèces lignicoles ou terrestres.

FLAMMULE DE L'AUNE

Flammula alnicola Fr. **Agaricus amarus** Bull.
Agaricus lateritius Schæffer.

Chapeau voûté, puis étalé, glabre, lisse, humide, jaune fauve ou ferrugineux, souvent teinté de vert, large de 4 à 6 centimètres. Lamelles jaunâtres, ferrugineuses en vieillissant, larges, arrondies, adhérentes. Pédicule plein, puis creux, fibrilleux, de même couleur que les lamelles, long de 5 à 8 centimètres. Collier jaune, persistant. Chair jaune et amère.

Cette espèce est vénéneuse. Elle croît à l'automne, en touffes de 7-8 individus. Elle est très commune dans les bois et dans les bosquets, sur les troncs et les souches pourrissantes.

FLAMMULE EN FUSEAU

Flammula fusa. Fr.

Chapeau presque gluant, dur, charnu, d'abord jaune, puis rougeâtre, brunâtre ou olivâtre, lisse, large de 4 à 8 centimètres. Lamelles presque décurrentes, d'abord pâles, puis grisâtres, verdâtres, jaunes et brun de rouille à la fin. Pédicule à peu près de même couleur que le chapeau, pâlissant, strié-filamenteux, fusiforme, radicant, long de 6 à 12 centimètres. Chair jaunâtre.

Espèce assez rare, croissant en été et en au-

tomne, dans les bois, sur le sol et sur le bois pourri.

FLAMMULE GYMNOPODE

Flammula gymnopodia. Bull.

Chapeau campanulé-convexe, brun de rouille, squameux, à marge fendillée, large de 3 à 5 centimètres. Lamelles brun de rouille, très décurrentes, arquées. Pédicule plein, atténué, de même couleur que le chapeau, long de 8 à 15 centimètres.

Cette espèce est comestible. Elle est souvent confondue avec le *Collybia social*. On la trouve à l'automne, en touffes de 15 à 30 individus, sur les vieilles souches des arbres.

FLAMMULE PULVÉRULENTE

Flammula conissans. Fr.
Agaricus pulverulentus. Bull.

Chapeau convexe-campanulé, ensuite mamelonné et étalé, glabre, d'un jaune pâle, large de 3 à 5 centimètres. Lamelles d'un gris cendré, puis jaunâtres, adhérentes, décurrentes par une dent. Pédicule creux, jaune pâle ou ferrugineux, fibrilleux, long de 8 à 15 centimètres. Cortine blanchâtre et fugace. Espèce pulvérulente dans la vieillesse.

Ce champignon croît en groupes, à l'automne, dans les oseraies, surtout au pied du saule blanc.

TUBAIRE. **Tubaria**. Worth.

Champignons à chapeau presque membraneux. Lamelles plus ou moins décurrentes. Pédicule presque cartilagineux. Spores ferrugineuses.

TUBAIRE POUDREUSE

Tubaria furfuracea. Pers.

Chapeau voûté, puis étalé et déprimé, blanchâtre, grisâtre ou ocracé, à marge soyeuse, large de 2 à 3 centimètres. Lamelles jaunâtres, puis ferrugineuses, adnées et décurrentes. Pédicule canaliculé, argileux-floconneux, floconneux et blanc à la base, dur, long de 2 à 5 centimètres.

Cette Tubaire croît à l'automne, sur le terreau, les morceaux de bois et parmi les feuilles, dans les bois.

CRÉPIDOTE. **Crepidotus.** Fr.

Champignons à chapeau excentrique, latéral ou résupiné. Spores ferrugineuses. Espèces lignicoles ou épiphytes.

CRÉPIDOTE MOLLE

Crepidotus mollis. Schæffer.

Chapeau presque sessile, charnu-gélatineux, mou, flasque, nu, lobé-ondulé, ordinairement étalé, blanchâtre, puis jaunâtre, large de 2 à 6 centimètres. Lamelles blanchâtres, puis d'un brun cannelle, décurrentes et linéaires.

Cette espèce croît pendant l'été et l'automne, sur les vieilles tiges et sur les troncs pourrissants.

CRÉPIDOTE PALMÉE

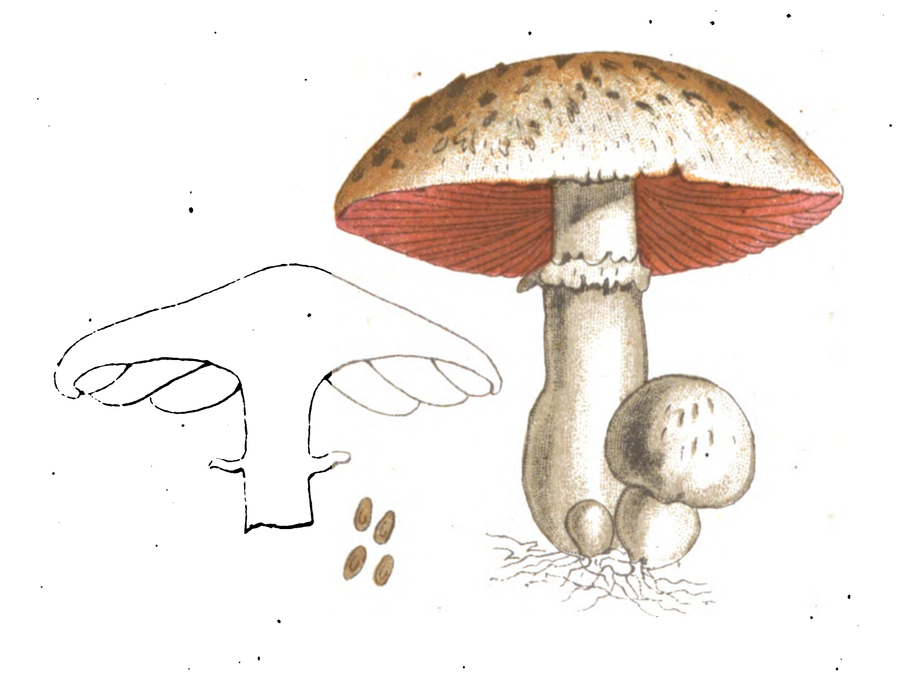
Crepidotus palmatus. Bull.

Chapeau voûté, puis étalé, lisse, ferrugineux ou jaune d'ocre, de forme irrégulière, large de 4 à 8 centimètres. Lamelles ventrues, de même couleur que le chapeau. Pédicule blanc, glabre, excentrique ou latéral, ne dépassant guère 5 centimètres de longueur.

Cette espèce croît en été et en automne, sur les arbres vivants ou morts.

PSALLIOTE. **Psalliota.** Fr.

Champignons à chapeau plus ou moins charnu. Lamelles libres et arrondies. Hyméniphore distinct du pédicule. Voile annulaire. Spores d'un brun pourpré.



20. — PSALLIOTE CHAMPÊTRE, PRADELET (Comestible).

PSALLIOTE CHAMPÈTRE

Psalliota campestris L. **Agaricus edulis** Bull.

Patois : *Padélet, Caberlas.*

(Planche 20.)

Chapeau d'abord globuleux, puis convexe, sec, écailleux, blanc ou roux clair, large de 5 à 10 centimètres. Lamelles blanchâtres, puis roses, ensuite brunes ou noirâtres, déliquescentes. Pédicule plein, blanc, plus ou moins squameux, long de 3 à 8 centimètres. Collier blanc, plus ou moins lacéré.

Cette espèce offre deux formes communes dans notre département.

La forme *Praticola* Vitt. a le chapeau brun, squamuleux ; et la forme *Sylvicola* Vitt. a le chapeau d'abord blanchâtre, puis roussâtre, luisant, gercé dans la vieillesse. Les lamelles sont lilas, brunâtres à la fin.

Ce champignon est recherché dans toute l'Europe pour ses qualités essentiellement alimentaires. Il croît en été et en automne, dans les prairies, sur le bord des routes et dans les clairières des bois.

PSALLIOTE DES CHAMPS. BOULE DE NEIGE

Psalliota arvensis. Schæffer.

Patois : *Rougetto.*

Chapeau arrondi-campanulé, puis plan, soyeux, blanchâtre ou teinté de jaune, large de 3 à 6 cen-

timètres. Lamelles blanchâtres, rougeâtres, puis brunes, libres et ventrues. Pédicule blanchâtre, creux, floconneux à l'intérieur, long de 3 à 10 centimètres. Collier double, l'extérieur lacinié.

Cette espèce est comestible. Elle croît à l'automne, sur les gazons, dans les friches, les jardins et dans les clairières des bois.

PSALLIOTE DES BOIS

Psalliota sylvatica. Schæffer.

Chapeau d'abord campanulé, puis étalé, légèrement bombé, au moins dans le premier âge, blanchâtre ou jaunâtre, couvert de squames brunâtres, large de 4 à 8 centimètres. Lamelles d'abord rougeâtres, puis brunâtres, libres et ventrues. Pédicule creux, blanchâtre, fibrilleux au-dessous du collier, renflé à la base, long de 6 à 12 centimètres. Collier blanc, simple, souvent fugace.

Cette Psalliote croît à l'automne, dans les bois.

Stropharia. Fr.

Champignons à chapeau plus ou moins charnu. Lamelles plus ou moins adhérentes. Hyménium non distinct du pédicule. Collier de forme variable. Spores noir pourpré ou brunes.

STROPHARIA ÆRUGINEUSE

Stropharia æruginosa. Schæffer.

Chapeau convexe-plan, presque bombé, blanchâtre ou verdâtre, couvert d'une viscosité qui disparaît avec l'âge, large de 3 à 5 centimètres. Lamelles adhérentes, d'un brun pourpre. Pédicule blanc, bleuâtre ou verdâtre, fibrilleux ou écailleux sous le collier, long de 5 à 7 centimètres. Collier plus ou moins persistant. Espèce vénéneuse.

Ce champignon croît en été et en automne, dans les pâturages, les broussailles, sur les chemins et sur les troncs d'arbres.

STROPHARIA SEMI-GLOBULEUSE

Stropharia semiglobata. Batsch.

Chapeau hémisphérique, jaune pâle, lisse, visqueux, large de 2 à 3 centimètres. Lamelles larges, adnées, d'un gris brumeux ou noirâtre. Pédicule grêle, canaliculé, visqueux, épaissi à la base, jaunâtre, long de 5 à 8 centimètres. Collier annuliforme.

Cette espèce croît en été et en automne, sur les fumiers et dans les pâturages.

STROPHARIA STERCORAIRE

Stropharia stercoraria. Fr.

Chapeau d'abord hémisphérique, puis étalé, jaune ou gris jaunâtre, légèrement visqueux en

temps humide, luisant à l'état sec, large de 2 à 3 centimètres. Lamelles d'abord blanches, puis olivâtres, brunâtres ou noirâtres, adhérentes. Pédicule jaune ou jaunâtre, presque visqueux, moelleux à l'intérieur, long de 2 à 4 centimètres. Collier annuliforme.

Cette Stropharia croît pendant l'été et l'automne, sur les fumiers et dans les endroits boisés.

Hypholoma. Fr.

Champignons à chapeau charnu. Lamelles adnées ou sinuées. Pédicule orné d'une cortine aranéeuse et fugace. Spores d'un pourpre noir.

Espèces cespiteuses, lignicoles.

HYPHOLOMA VELOUTÉ

Hypholoma velutinum. Pers.

Chapeau d'abord campanulé, puis étalé, ombiliqué, jaunâtre ou brun jaunâtre, filamenteux, plus tard nu et lisse, large de 5 à 10 centimètres. Lamelles d'abord adhérentes, puis libres, brunâtres, ensuite d'un brun châtain, ponctuées de noir. Pédicule cylindrique, creux, fibrilleux-soyeux, couleur d'argile, long de 5 à 10 centimètres. Voile laineux, retenu au bord du chapeau. Chair jaunâtre.

Cette espèce croît en été et en automne, sur les terres incultes.

HYPHOLOMA FASCICULÉ

Hypholoma fasciculare Huds.

Chapeau d'abord arrondi, puis convexe, jaune, roux ou ocracé, plus foncé au centre, large de 3 à 6 centimètres. Lamelles jaunes ou ocracées, devenant verdâtres, linéaires et adnées. Pédicule jaune, fistuleux, déformé, légèrement renflé à la base, long de 3 à 7 centimètres.

Ce champignon croît à la fin de l'été et pendant l'automne. On le trouve en touffes serrées sur les vieilles souches. La chair de cette espèce est jaune. Sa saveur amère fait qu'on ne l'utilise point comme aliment; quelques mycologues ont contesté ses qualités comestibles.

Psilocybe. Fr.

Champignons à chapeau presque membraneux, à marge d'abord incurvée. Lamelles non liquescentes. Pédicule presque cartilagineux. Spores brunes ou noir pourpré. Espèces terrestres.

PSILOCYBE PENCHÉ

Psilocybe cernuus. Wahl.

Chapeau campanulé, puis étalé, glabre, humide, blanc, pâle ou livide, large d'environ 1 centimètre. Lamelles blanchâtres ou brunâ-

tres, adnées, libres, ventrues. Pédicule blanc, fistuleux, farineux, long de 4 à 5 centimètres.

Cette espèce croît en touffes, en été et en automne, sur les gazons et parmi les feuilles pourries, dans les bois.

PSILOCYBE DE LA FENAISON

Psilocybe fœnisecii. Pers.

Chapeau gris ou brun, pâlissant, campanulé, puis étalé, glabre, large d'environ 2 centimètres. Lamelles livides, puis brunes, devenant noirâtres, ventrues. Pédicule roux pâle, fistuleux, nu, long de 3 à 5 centimètres.

Cette espèce croît à l'automne, dans les prairies.

PSATHYRE. **Psathyra.** Fr.

Champignons à chapeau presque membraneux, à marge droite. Lamelles non liquescentes. Pédicule fistuleux, fragile. Spores noir pourpré ou brunes.

PSATHYRE A TÊTE CONIQUE

Psathyra conopilea. Fr.

Chapeau conique-campanulé, lisse, glabre, brunâtre, grisâtre ou blanchâtre, large d'environ 1 centimètre 1/2. Lamelles ventrues, blanchâtres

ou brunes. Pédicule blanc argenté, lisse, fistuleux, long de 4 à 12 centimètres.

Cette espèce croît à l'automne, dans les prés et dans les jardins.

Panœolus. Fr.

Champignons à chapeau peu charnu, à marge dépassant les lamelles, lesquelles sont tachetées. Spores noires.

I. — *Chapeau visqueux.*

PANŒOLUS CILIÉ

Panœolus separatus L. **Agaricus ciliaris** Bolt.

Chapeau blanchâtre ou couleur d'argile, campanulé, visqueux, large de 2 à 3 centimètres. Lamelles adnées, d'un gris noirâtre. Pédicule blanc, luisant, épais, long de 5 à 10 centimètres.

Cette espèce est commune sur les fumiers. Elle croît au printemps et à l'automne.

PANŒOLUS FIMIPUTRIDE

Panœolus fimiputris. Bull.

Chapeau conique, puis campanulé, bleuâtre ou cendré brunâtre, lisse, visqueux, large de 2 à 3 centimètres. Lamelles adnées, noirâtres ou cou-

leur de plomb. Pédicule fistuleux, gris pâle, avec une zone annulaire, long de 4 à 8 centimètres.

Ce champignon est commun au printemps et à l'automne, sur le fumier et sur le terreau des jardins.

II. — *Chapeau hygrophane, plus ou moins floconneux ou soyeux en temps sec.*

Panœolus sphinctrinus.

Chapeau campanulé, pâle ou gris jaunâtre, large de 2 à 3 centimètres. Lamelles adnées, cendrées ou noirâtres, maculées. Pédicule d'un roux pâle, long de 4 à 7 centimètres.

Cette espèce croît en été et en automne, sur le fumier, principalement sur la bouse de vache.

III. — *Chapeau sec.*

PANŒOLUS CAMPANULÉ

Panœolus campanulatus. L.

Chapeau campanulé, puis convexe, sec, lisse, brillant, brun, rouge brun ou noirâtre, large de 2 à 3 centimètres. Lamelles adnées, grises, panachées de noir. Pédicule fistuleux, roux ou rouge brunâtre, poudré de noir, long de 3 à 6 centimètres.

Cette espèce croît en été et en automne, sur le fumier et sur le terreau.

PANŒOLUS PAPILIONACÉ.

Panœolus papilionaceus. Bull.

Chapeau hémisphérique, grisâtre ou rouge noirâtre, écailleux, déchiré, large de 2 à 3 centimètres. Lamelles adnées, cendrées, maculées de noir. Pédicule blanchâtre ou blanc, farineux vers le haut, long de 6 à 9 centimètres.

Espèce commune, solitaire ou groupée. Elle croît pendant toute l'année, sur le fumier et sur le terreau des jardins.

Psathyrella. Fr.

Champignons à chapeau membraneux, à marge droite et ne dépassant pas les lamelles, lesquelles sont incolores. Spores noires.

I. — *Pédicule rigide, glabre.*

PSATHYRELLA DEMI-NOIR

Psathyrella subatrata. Fr.

Chapeau campanulé, glabre, à marge striée, roux brun, pâlissant, d'environ 2 centimètres de largeur. Lamelles adnées, d'un brun noirâtre. Pédicule blanchâtre, fistuleux, rigide, glabre, long de 3 à 5 centimètres.

Cette espèce croît au printemps et à l'automne, dans les jardins, dans les fossés et sur les gazons.

PSATHYRELLA HYGROPHORE

Psathyrella hygrophora. Bull.

Chapeau d'abord conique, puis campanulé, étalé, glabre, roux ou rouge brunâtre, large de 3 à 4 centimètres. Lamelles adnées, livides, puis noirâtres. Pédicule rigide, fistuleux, très aqueux, blanc, long de 4 à 7 centimètres.

Espèce commune pendant l'été et l'automne, sur le sol humide et dans le voisinage des fumiers.

II. — *Pédicule flexueux, pruineux au sommet.*

PSATHYRELLA DISSÉMINÉ

Psathyrella disseminata. Pers.

Chapeau ovale, puis campanulé, blanchâtre ou jaunâtre, devenant gris, large de 2 à 3 centimètres. Lamelles adnées, d'un blanc grisâtre, puis noirâtres. Pédicule déformé, fistuleux, blanc, long de 2 à 6 centimètres.

Cette espèce est commune au printemps et à l'automne, dans les endroits humides, sur le bois pourri et sur les gazons ombragés.

COPRIN. **Coprinus.** Pers.

Champignons à chapeau charnu ou membraneux. Lamelles déliquescentes. Pédicule fistuleux, grêle, nu ou pourvu d'un collier aranéeux, ordinairement fugace. Spores noires. Espèces à croissance très rapide et qui se résolvent en un liquide brunâtre ou noirâtre.

I. — *Chapeau charnu ou membraneux, couvert d'une pellicule séparable, fendillé et retroussé à la fin.*

COPRIN CHEVELU

Coprinus comatus. Fr.

Chapeau ovoïde, puis étalé, blanchâtre, lilacé ou brunâtre, se déchirant en écailles larges, noir à la fin, large de 4 à 5 centimètres. Lamelles linéaires, libres, blanches, puis pourpres, devenant noires à la fin. Pédicule fistuleux, blanc, puis rose ou lilas, tuberculeux à la base, portant un anneau mobile, long de 8 à 15 centimètres.

Cette espèce peut être considérée comme comestible dans le premier âge. Elle croît en touffes, sur les décombres, sur les terrains fumés et humides et dans les prairies, pendant la plus grande partie de l'année.

COPRIN ATRAMENTAIRE

Coprinus atramentarius. Fr.
Agaricus atramentarius. Bull.

Chapeau d'abord ovoïde, puis campanulé, blanchâtre, grisâtre ou brunâtre, rosé au sommet, large de 5 à 7 centimètres. Lamelles blanchâtres, puis brun pourpre, devenant noirâtres à la fin, libres et ventrues. Pédicule creux, blanc, fusiforme, renflé à la base, sillonné, fibrilleux, long de 8 à 20 centimètres. Anneau fugace.

Ce Coprin est comestible dans le premier âge. Il croît en été et en automne, sur le fumier, sur le bois pourri et dans les prairies humides.

COPRIN PIE

Coprinus picaceus. Fr.

Chapeau d'abord ovoïde, puis conique, étalé à la fin, à marge denticulée, couleur de suie, parsemé d'écailles bariolées, large de 3 à 8 centimètres. Lamelles d'un gris noir, libres, ventrues. Pédicule blanc, glabre, fistuleux, bulbeux, long de 8 à 15 centimètres.

Ce Coprin est commun en été et en automne, sur le fumier et sur les terres fumées.

COPRIN FIMETAIRE

Coprinus fimetarius. L.

Chapeau d'abord claviforme ou ovoïde, puis conique-campanulé, écailleux-floconneux, promp-



21 — 1° COPRIN MICACÉ.
2° COPRIN EN ÉVENTAIL.

tement déchiré, gris cendré ou fauve, à bord roulé en dessus, large de 4 à 5 centimètres. Lamelles d'un blanc rosé, devenant promptement noires, libres, ventrues, puis linéaires. Pédicule blanc, fistuleux à la partie supérieure, à base renflée, long de 6 à 10 centimètres.

Ce Coprin croît pendant la plus grande partie de l'année. On le trouve principalement sur les fumiers, dans le voisinage des habitations et dans les bois humides.

COPRIN BLANC DE NEIGE

Coprinus niveus. Fr.

Chapeau d'abord ovoïde, puis campanulé, étalé à la fin, à marge déchirée et enroulée en dessous, couvert de poils blancs et serrés, blanc ou rosé, devenant noir, large de 8 à 15 centimètres. Lamelles libres, adhérentes, blanches, puis brunes, noires à la fin. Pédicule fistuleux, floconneux, blanc ou rosé, long de 5 à 8 centimètres.

Cette espèce croît surtout au printemps, principalement sur le fumier de cheval.

COPRIN MICACÉ

Coprinus micaceus. Schæffer.

(Planche 21.)

Chapeau ovoïde, puis campanulé et étalé, à marge sillonnée-fendillée, jaune-fauve ou couleur rouille, parsemé de granulations micacées

et fugaces, large de 4 à 6 centimètres. Lamelles blanchâtres, puis brunes et noirâtres, libres, adhérentes. Pédicule fistuleux, blanchâtre, lisse, long de 7 à 12 centimètres.

Ce Coprin croît pendant la plus grande partie de l'année. On le trouve dans les jardins et dans les bois, sur les souches pourrissantes.

COPRIN PAPILLÉ

Coprinus papillatus. Fr.

Chapeau ovoïde-campanulé, puis étalé, brunâtre ou grisâtre, couvert de petites verrues papilliformes, large de 4 à 8 millimètres. Lamelles d'un brun noir. Pédicule mince et fistuleux, blanc ou blanchâtre, long d'environ 2 centimètres.

Espèce commune à l'automne, dans les bois et dans les jardins.

COPRIN DÉLIQUESCENT

Coprinus deliquescens. Fr.

Chapeau globuleux-ovoïde, puis campanulé, largement strié, pointillé-verruqueux, roulé en dessus, gris de fumée ou brun jaunâtre, large de 4 à 6 centimètres. Lamelles livides, puis noires, distantes à la fin. Pédicule blanc, glabre, long de 6 à 10 centimètres.

Espèce commune en été et en automne, sur le bois pourri et parmi les feuilles mortes.

COPRIN TOMENTEUX

Coprinus tomentosus. Fr.

Chapeau cylindrique, puis conique-effilé, strié, fendu à la fin, gris ou blanchâtre, feutré, large de 2 à 4 centimètres. Lamelles brun sombre ou noirâtres, libres, linéaires. Pédicule fistuleux, velouté, grisâtre, long de 2 à 5 centimètres.

Ce Coprin croît pendant l'été et l'automne. On le trouve fréquemment sur le fumier et sur le terreau des jardins.

II. — *Chapeau très mince, non couvert d'une pellicule, très fragile, sillonné-plissé, s'ouvrant sur le dos des lamelles, lesquelles se réduisent en lignes noires.*

COPRIN SUB-ÉPHÉMÈRE

Coprinus ephemeroides. Fr.

Chapeau cylindrique, puis campanulé, écailleux-floconneux, livide ou grisâtre, sillonné-plissé, large de 3 à 10 millimètres. Lamelles incolores, puis noirâtres. Pédicule tubuleux, glabre, bulbeux à la base, portant un anneau mobile, long d'environ 2 centimètres.

Espèce très commune, venant en grand nombre pendant l'été et l'automne, sur les fumiers et dans le voisinage des habitations.

COPRIN DOMESTIQUE

Coprinus domesticus. Fr.

Chapeau obtus, puis conique et campanulé, ondulé-sillonné, gris ou fauve, couvert d'un duvet blanchâtre, large de 4 à 6 centimètres. Lamelles blanches, puis rosées ou bleuâtres, noirâtres à la fin, libres, linéaires. Pédicule blanc, mince, fistuleux, long de 5 à 7 centimètres.

Ce Coprin croît solitaire ou groupé, en été et en automne. On le trouve plus communément dans les lieux habités.

COPRIN RADIÉ

Coprinus radiatus. Fr.

Chapeau cylindrique, très mince, puis étalé, radié, strié, gris ou roux, fugace, large de 3 à 10 millimètres. Lamelles blanchâtres, puis noires, fondant très vite. Pédicule blanc, transparent, long de 2 à 3 centimètres.

Espèce la plus fragile, qui croît presque toute l'année sur les fumiers et sur les terres fumées.

COPRIN DES FUMIERS

Coprinus stercorarius. Fr.

Chapeau ovoïde, puis campanulé, strié, grisâtre ou roussâtre, large de 2 à 3 centimètres. Lamelles d'abord blanchâtres, puis carnées, noirâtres à la fin, ventrues. Pédicule blanc,

pruineux, en forme de massue, puis allongé et atténué au sommet, long de 2 à 3 centimètres.

Ce Coprin croît pendant la plus grande partie de l'année. On le trouve en groupes, dans les jardins, sur les fumiers et sur les terreaux.

COPRIN ÉPHÉMÈRE

Coprinus ephemerus. Fr.

Chapeau ovoïde-conique, puis étalé, radié-sillonné, gris cendré, pulvérulent à la fin, large d'environ 1 centimètre. Lamelles d'abord blanchâtres, puis brunâtres et noirâtres à la fin, linéaires. Pédicule cylindrique, fistuleux, transparent, long de 2 à 3 centimètres.

Espèce très fugace, croissant en groupes, pendant presque toute l'année. Très commune sur les terreaux et sur les fumiers.

COPRIN EN ÉVENTAIL

Coprinus plicatilis. Fr.

(Planche 21.)

Chapeau très fragile, ovale-cylindrique, puis campanulé, sillonné-plissé, nu, brun, puis gris cendré ou gris bleuâtre, déprimé à la fin, large d'environ 1 centimètre 1/2. Lamelles distantes, adnées, d'un gris cendré, puis noirâtres et noires. Pédicule fistuleux, blanc ou pâle, glabre, long de 2 à 4 centimètres.

Ce Coprin croît solitaire ou groupé, pendant l'été et l'automne. On le rencontre fréquemment dans les jardins, près des habitations et sur les chemins.

Bolbitius. Fr.

Champignons à chapeau membraneux. Lamelles liquescentes, mais ne se résolvant pas en un suc liquide. Pédicule fistuleux. Spores brunes.

BOLBITIUS HYDROPHILE

Bolbitius hydrophilus. Fr.
Agaricus hydrophilus. Bull.

Chapeau d'abord ovale, puis campanulé-convexe ou étalé, fragile, glabre, à marge sinueuse, brun jaunâtre, cendré ou roussâtre, pâlissant, large de 5 à 7 centimètres. Lamelles grisâtres, puis brun cannelle, adnées, ventrues, humides. Pédicule fistuleux, pâle, puis ferrugineux, luisant, long de 5 à 8 centimètres. Cortine blanche et lacérée.

Ce champignon très fragile croît en groupes nombreux, à l'automne, sur les feuilles tombées et dans le voisinage du vieux bois.

CORTINAIRE. **Cortinarius.** Fr.

Champignons ornés d'un collier aranéeux, persistant. Lamelles décolorantes, puis pulvérulentes. Spores ferrugineuses ou ocracées.

CORTINAIRE CHATAIN
Cortinarius castaneus. Fr.

Chapeau d'abord convexe, puis plan, mamelonné au centre, souvent irrégulier, fauve ou châtain, lisse, luisant, fendillé à la fin, large de 4 à 5 centimètres. Lamelles larges, ventrues, adnées, d'un brun ferrugineux ou teintées de violet avec le tranchant blanchâtre. Pédicule plein, glabre, devenant creux, blanc ou brun rougeâtre, souvent teinté de violet, long de 2 à 4 centimètres.

Cette espèce croît à l'automne, solitaire ou en groupes plus ou moins considérables. On la rencontre partout, principalement sur les troncs d'arbres.

HYGROPHORE. **Hygrophorus.** Fr.

Champignons à chapeau charnu, visqueux ou mouillé, non distinct du pédicule. Lamelles adnées-décurrentes, plus ou moins veinées, devenant céracées à la fin. Spores blanchâtres. Espèces terrestres.

I. — *Chapeau visqueux. Pédicule écailleux ou squameux.*

HYGROPHORE BLANC D'IVOIRE

Hygrophorus eburneus. Fr.

Espèce entièrement blanche. Chapeau convexe, mamelonné, puis élargi, à bord primitivement couvert de duvet, puis nu, très visqueux, large de 3 à 4 centimètres. Lamelles entières, décurrentes, rigides. Pédicule d'abord plein, puis creux, gluant, ponctué-écailleux, long de 3 à 5 centimètres.

Cette espèce est comestible. Elle est très abondante à l'automne, dans les bois de chênes et parmi les bruyères.

II. — *Chapeau humide ou à peine visqueux. Pédicule lisse.*

HYGROPHORE DES PRAIRIES

Hygrophorus pratensis. Fr.
Agaricus pratensis. Pers.

Chapeau d'abord voûté, puis étalé, turbiné, glabre, à disque bosselé, à bord mince, fauve, roussâtre ou jaunâtre, quelquefois grisâtre ou blanchâtre, large de 3 à 6 centimètres. Lamelles blanchâtres ou jaunâtres, longuement décur-

rentes. Pédicule blanchâtre ou roussâtre, plein, atténué à la base, long de 2 à 4 centimètres.

Cette espèce, très variable dans sa coloration, croit en groupes, en été et en automne. Elle semble préférer les pâturages et les endroits herbeux.

HYGROPHORE VIRGINAL

Hygrophorus virgineus. Fr.

Espèce entièrement blanche. Chapeau convexe, puis aplati, obtus, moite, crevassé-duveté à l'état sec, large de 2 à 4 centimètres. Lamelles épaisses et décurrentes. Pédicule plein, lisse, aminci vers la base, long de 2 à 4 centimètres.

Espèce comestible, solitaire ou groupée, commune dans les bois et dans les bosquets, après les pluies d'été et d'automne.

HYGROPHORE DES PATURAGES

Hygrophorus ovinus. Fr.

Chapeau d'abord conique, puis étalé, bosselé, fragile, squameux et crevassé dans la vieillesse, brun ou brun rougeâtre, large de 3 à 6 centimètres. Lamelles larges, arquées, décurrentes, anastomosées, à tranchant mince, blanchâtres, grisâtres, rousses, quelquefois teintées d'un vert olivâtre. Pédicule plein, luisant, glabre, blanchâtre, long de 2 à 4 centimètres.

Cette espèce a une odeur et une saveur agréa-

bles. Elle est assez commune au printemps et à l'automne, dans les prairies et les friches herbeuses.

HYGROPHORE CÉRACÉ

Hygrophorus ceraceus. Fr.

Chapeau mince, voûté, aplati, fragile, strié, d'un jaune cire, large de 2 à 3 centimètres. Lamelles jaunes, adnées-décurrentes, presque triangulaires. Pédicule de même couleur que le chapeau, fistuleux, glabre, luisant, d'épaisseur inégale, long de 2 à 5 centimètres.

Espèce abondante pendant l'automne. Elle croît en groupes, dans les prairies et dans les endroits couverts de mousses.

HYGROPHORE ÉCARLATE

Hygrophorus coccineus. Fr.
Agaricus coccineus. Schæffer.

Chapeau d'un rouge vermillon ou orangé, convexe, puis étalé, lisse, devenant pâle en vieillissant, large de 3 à 5 centimètres. Lamelles adnées, décurrentes par une dent, jaunes au centre, rouges à la base. Pédicule fistuleux, flexueux, jaune ou blanchâtre, rouge dans le voisinage des lamelles, long de 2 à 5 centimètres.

La chair de cette espèce est de couleur rouge orangé. On trouve ce champignon à l'automne, dans les prairies humides.

HYGROPHORE CONIQUE

Hygrophorus conicus. Fr.

Chapeau conique, souvent lobé, puis étalé, glabre, fendu, humide, jaune vif ou rouge, large de 2 à 4 centimètres. Lamelles adhérentes, ventrues, blanches, jaunâtres ou orangées. Pédicule cylindrique, fibreux, strié, de même couleur que le chapeau, plus ou moins tordu dans la vieillesse, long de 4 à 8 centimètres.

Cette espèce est très variable dans sa forme et dans sa couleur. Elle est assez commune dans les prairies et dans les clairières des bois, pendant l'été et l'automne.

LACTAIRE. **Lactarius.** Fr.

Champignons à chapeau charnu, sec ou visqueux, plus ou moins déprimé ou ombiliqué. Lamelles lactescentes, simples ou bifurquées, atténuées aux deux extrémités. Trame vésiculeuse. Pédicule quelquefois excentrique ou latéral. Spores sphériques, blanches, blanchâtres, jaunâtres ou orangées. Espèces terrestres.

I. — *Lait âcre.*

LACTAIRE AUX TRANCHÉES

Lactarius torminosus Schæffer.

Agaricus torminosus Fr. **Agaricus necator** Bull.

Chapeau convexe, puis déprimé, humide, ocre pâle ou presque blanchâtre, avec des zones plus foncées, couvert de poils blancs, à bord replié en dedans, large de 4 à 8 centimètres. Lamelles adnées, décurrentes, nombreuses, inégales, blanchâtres ou jaunâtres. Pédicule épais, plein, puis creux, atténué à la partie inférieure, blanchâtre ou roussâtre, long de 4 à 8 centimètres. Lait blanc, très âcre.

Cette Lactaire est vénéneuse. Elle croît en été et en automne, dans les forêts, les bosquets et les bruyères.

LACTAIRE TACHÉE

Lactarius controversus. Fr.

Agaricus controversus. Fr.

Chapeau fragile, ombiliqué, puis creusé en entonnoir, tomenteux, blanchâtre, avec des zones ou des taches couleur de sang, large de 10 à 15 centimètres. Lamelles nombreuses, minces, simples, atténuées aux deux extrémités, d'abord blanches, puis rosées ou lilas, ferrugineuses en vieillissant. Pédicule épais, plein, strié, aminci

à la partie inférieure, blanchâtre, long de 3 à 6 centimètres. Lait blanc, devenant parfois jaunâtre, à odeur de raifort. Espèce suspecte.

Cette Lactaire croît solitaire, en été et en automne, dans les bois et dans les bosquets humides.

LACTAIRE ZONÉE

Lactarius zonarius Fr. **Agaricus zonarius** Bull.
Agaricus flexuosus Pers.

Patois : *Bourrugo.*

Chapeau convexe-plan, déprimé, ombiliqué, lisse, zoné, à marge roulée en dessous, jaunâtre, large de 5 à 9 centimètres. Lamelles blanchâtres, puis jaunâtres, minces, arquées, arrondies, rameuses, verdâtres à la fin. Pédicule plein, lisse, spongieux, blanc, jaunâtre à la partie inférieure, long de 3 à 5 centimètres.

Espèce vénéneuse, qui croît en été et en automne, dans les bois et dans les bosquets.

LACTAIRE CAUSTIQUE

Lactarius pyrogalus. Fr.
Agaricus pyrogalus. Bull.

Chapeau convexe, puis déprimé, glabre, lisse, légèrement zoné, gris bleuâtre ou gris cendré, noirâtre en vieillissant, large de 5 à 7 centimètres. Lamelles adnées, décurrentes, minces,

jaune pâle ou roussâtres. Pédicule plein, devenant vite creux, glabre, atténué à la base, blanchâtre ou grisâtre, long de 3 à 4 centimètres. Lait blanc, âcre, devenant roux.

Cette Lactaire croît en été et en automne, dans les bois et dans les bosquets humides. Vénéneuse.

LACTAIRE PLOMBÉE

Lactarius plumbeus Fr. **Agaricus plumbeus** Bull.

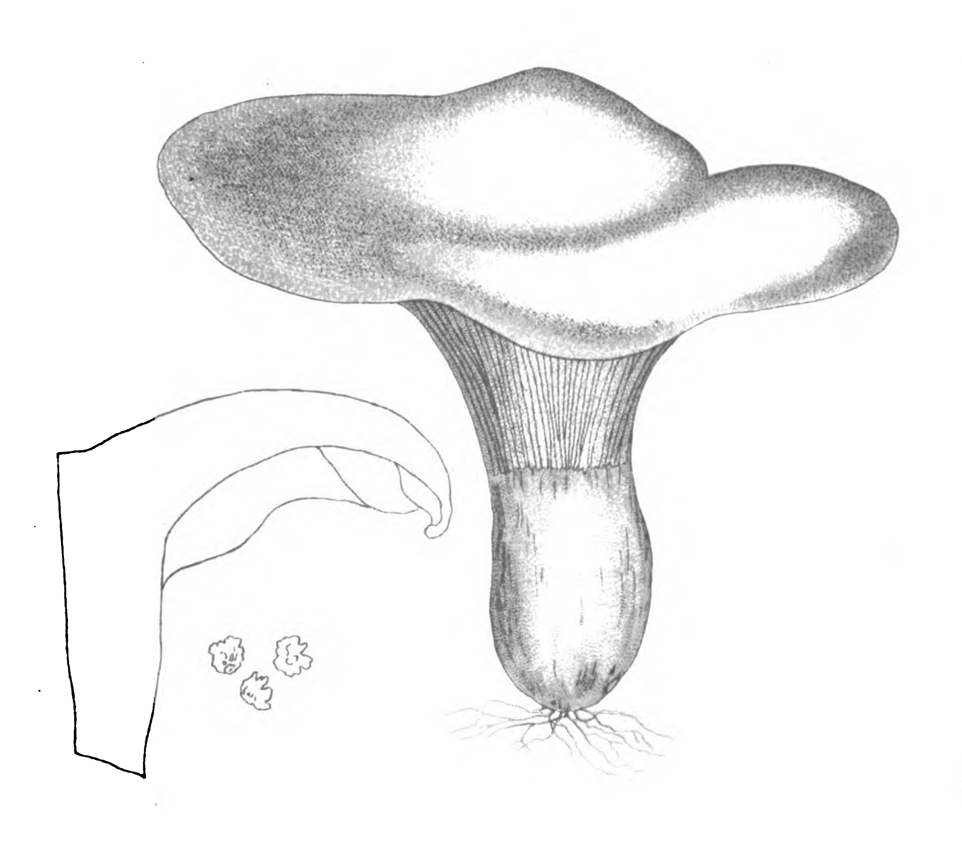
Chapeau d'abord voûté, puis infundibuliforme, couleur de suie ou brun noir, sec, à surface rude, large de 6 à 10 centimètres. Lamelles blanches, ensuite jaunâtres, arquées, légèrement décurrentes. Pédicule couleur suie pâle, plein, d'épaisseur égale ou légèrement atténué à la base, long de 3 à 5 centimètres. Lait blanc, âcre. Odeur désagréable.

Cette Lactaire est vénéneuse. Elle croît à l'automne, dans les bois, les bosquets et les friches.

LACTAIRE INSIPIDE

Lactarius insulsus. Fr.

Chapeau d'abord ombiliqué, puis creusé en entonnoir, jaunâtre, marqué de zones rousses peu apparentes, à bord flexueux et fendillé, large de 4 à 9 centimètres. Lamelles blanchâtres, puis jaunâtres, nombreuses, anastomosées,



22. — LACTAIRE POIVRÉE, EAUBURON (Comestible après une bonne cuisson).

IMP. R. THOMAS & CIE TOULOUSE

flexueuses. Pédicule plein, devenant creux, blanc ou jaune pâle, long de 2 à 3 centimètres. Lait blanc, âcre, devenant roux.

On rencontre cette espèce à l'automne, dans les bois des coteaux. Ses qualités alimentaires sont très suspectées.

LACTAIRE POIVRÉE. EAUBURON

Lactarius piperatus Fr.

Agaricus piperatus Scop. **Agaricus acris** Paul.

(Planche 22.)

Chapeau convexe-plan, se creusant en entonnoir, blanc, blanchâtre ou teinté de jaune pâle, large de 8 à 20 centimètres. Lamelles blanches, jaunâtres dans la vieillesse, serrées, arquées, allongées, souvent dichotomes. Pédicule blanc, épais, lisse, long de 2 à 4 centimètres.

La Lactaire poivrée, donnée comme suspecte par plusieurs auteurs, est mangée dans plusieurs localités. Nous croyons, avec plusieurs mycologues, que le moyen de la rendre inoffensive consiste à lui faire subir une bonne cuisson. Son lait est blanc, très âcre.

Cette espèce est très commune pendant l'été et l'automne, dans les bois et dans les bosquets.

II. — *Lait doux ou ne devenant âcre qu'à la fin.*

LACTAIRE DÉLICIEUSE

Lactarius deliciosus Fr. **Agaricus deliciosus** L.

Patois : *Rouzilloun.*

Chapeau d'abord voûté, puis plan, devenant infundibuliforme, couleur brique orangé, pâlissant, visqueux en temps humide, zoné, glabre, large de 5 à 12 centimètres. Lamelles d'abord orangées, puis lavées de vert, nombreuses, épaisses, décurrentes. Pédicule d'abord plein, devenant creux, glabre, de même couleur que le chapeau, tacheté, long de 2 à 5 centimètres. Lait doux, orangé, devenant verdâtre.

Cette espèce est comestible; mais nous croyons qu'elle ne mérite pas l'épithète : *délicieuse,* que Linné lui a donnée. On confond avec cette espèce le *Lactarius volemus* Fr., également comestible, lequel a le chapeau rougeâtre ou jaune brunâtre, mais dont le lait est blanc. La Lactaire délicieuse croît pendant l'été et l'automne, dans les bois et dans les bosquets.

LACTAIRE DORÉE

Lactarius volemus. Fr.

(Planche 23.)

Chapeau jaune, brunâtre ou rougeâtre, plan, puis déprimé, pâlissant dans la vieillesse, large



23. — LACTAIRE DORÉE (Comestible).

de 4 à 10 centimètres. Lamelles jaunâtres ou blanchâtres, atténuées, prenant une teinte brunâtre quand on les froisse. Pédicule dur, de même couleur que le chapeau, mais plus pâle, pruineux, long de 2 à 5 centimètres. Lait blanc, devenant un peu jaunâtre.

Cette espèce est comestible. Elle est abondante dans le Tarn et croît en été et en automne, dans les bois et dans les bosquets.

LACTAIRE A LAIT JAUNE SOUFRE

Lactarius theiogalus. Fr.
Agaricus theiogalus. Bull.

Chapeau d'abord convexe, ensuite déprimé, ombiliqué à la fin, glabre, fauve ou roux bistré, à zones interrompues, large de 4 à 7 centimètres. Lamelles blanchâtres ou jaunâtres, adnées, décurrentes, maculées de roux en vieillissant. Pédicule d'abord plein, puis creux, lisse, égal, de même couleur que le chapeau, long de 2 à 3 centimètres. Lait blanc, devenant jaune soufre.

Espèce vénéneuse, rare dans notre département, croissant à l'automne, dans les bois.

LACTAIRE FULIGINEUSE

Lactarius fuliginosus Fr. **Agaricus azonites.** Bull.

Chapeau mou, plan ou déprimé, sec, velouté, blanchâtre, gris cendré ou couleur de cuir, cou-

vert d'une poussière brun de suie dans le premier âge, large de 4 à 8 centimètres. Lamelles d'abord blanches, puis couleur de cuir, adnées, assez distantes. Pédicule plein, de même couleur que le chapeau, mais plus pâle, long de 4 à 7 centimètres. Lait blanc, devenant jaune safran.

Espèce suspecte, croissant pendant l'été et l'automne, dans les bois et dans les friches.

LACTAIRE A LAIT AQUEUX

Lactarius serifluus Fr. **Agaricus serifluus**. DC.

Chapeau convexe ou plan, puis déprimé, glabre, fauve ou brunâtre, non zoné, large de 4 à 8 centimètres. Lamelles jaunâtres ou roussâtres, nombreuses. Pédicule plein, un peu courbé, fauve ou rougeâtre, long de 2 à 5 centimètres. Lait séreux, peu abondant.

Cette Lactaire croît à l'automne, dans les endroits humides.

LACTAIRE DOUÇATRE

Lactarius sub-dulcis. Fr.
Agaricus lactifluus-dulcis. Bull.

Chapeau d'abord convexe, puis déprimé, lisse, brun rougeâtre ou couleur cannelle, large de 3 à 6 centimètres. Lamelles inégales, presque décurrentes, pâles, rousses ou ferrugineuses. Pédicule égal, quelquefois courbé, de même couleur que

le chapeau, mais plus pâle, long de 2 à 5 centimètres. Lait blanc, ne changeant pas de couleur.

Quoique amère, cette espèce est consommée dans plusieurs localités. Cette Lactaire est assez commune dans les bois et croît pendant l'été et l'automne.

RUSSULE. **Russula.** Fr.

Champignons à chapeau charnu, globuleux, puis étalé et déprimé. Lamelles fragiles, rigides, égales ou fourchues. Trame vésiculeuse. Spores rondes, blanches ou jaunâtres, souvent verruqueuses. Espèces terrestres.

RUSSULE ROUGE SANG

Russula sanguinea. Fr.
Agaricus sanguineus. Bull.

Chapeau convexe, déprimé, puis infundibuliforme, luisant, humide, rouge sang, pâlissant en vieillissant, large de 4 à 8 centimètres. Lamelles blanches, adnées, puis décurrentes, mêlées à d'autres plus petites. Pédicule plein, spongieux, strié de blanc ou de rougeâtre, long de 3 à 5 centimètres.

Espèce à chair blanche, ferme, à saveur âcre et brûlante. Cette Russule croît en été et en automne, dans tous les bois du département. Vénéneuse.

RUSSULE NOIRCISSANTE

Russula nigricans Fr. **Agaricus nigricans** Bull.

Chapeau déprimé et ombiliqué, couleur olive ou gris de fumée, visqueux à la fin, souvent couvert de petites squames, large de 7 à 12 centimètres. Lamelles épaisses, distantes, arrondies, inégales, blanchâtres, ocracées ou noirâtres à la fin, rougissant sous la pression. Pédicule cylindrique, d'abord plein, puis creux, blanchâtre, grisâtre, noir à la fin, long de 3 à 6 centimètres. Chair blanche, rougissant, puis noircissant au contact de l'air.

Cette Russule croît en automne, dans les bois. Suspecte.

RUSSULE PALISSANTE

Russula depallens. Fr.

Chapeau voûté, puis plan, rougeâtre ou brunâtre, puis blanchâtre ou jaunâtre, lisse, ondulé, à pellicule visqueuse, à marge striée à la fin, large de 5 à 8 centimètres. Lamelles atténuées, bifides à la base, blanchâtres ou jaune d'ocre. Pédicule plein, blanc ou grisâtre, atténué à la base, long de 2 à 4 centimètres.

Cette espèce est comestible. Elle croît à l'automne, dans les bois, les bruyères, les prairies et les friches herbeuses.



24. — RUSSULE FÉTIDE (Vénéneuse).

RUSSULE VERDATRE, BISE VERTE

Russula virescens. Fr.

Agaricus virescens Schæffer.

Chapeau voûté, puis infundibuliforme, sec, blanc, verdâtre ou jaunâtre, couvert de papilles duvetées, large de 5 à 10 centimètres. Lamelles blanchâtres, nombreuses. Pédicule blanc ou blanchâtre, plein, spongieux, un peu canaliculé, long de 2 à 5 centimètres.

Cette Russule est comestible. Elle est commune en automne, dans les bois et les friches.

RUSSULE LANGUISSANTE

Russula veternosa. Fr.

Chapeau convexe-plan, puis déprimé, rosé ou couleur chair, pâlissant vite, blanchâtre ou jaunâtre au centre, à épiderme presque visqueux, large de 4 à 6 centimètres. Lamelles adnées, inégales, blanches ou jaunâtres. Pédicule blanc, fragile, ventru, d'abord plein, puis creux, long de 3 à 5 centimètres.

Cette espèce croît pendant l'été et l'automne, dans les bois. Suspecte.

RUSSULE FÉTIDE

Russula fœtens Fr. **Agaricus fœtens** Pers.

(Planche 24.)

Chapeau globuleux, puis étalé et déprimé, visqueux, jaunâtre ou brunâtre, à bord sillonné,

large de 6 à 12 centimètres. Lamelles blanches ou pâles, libres, serrées, parfois bifurquées, inégales, réunies par des nervures. Pédicule plein, puis creux, gros, blanchâtre, ordinairement teinté de jaune, long de 5 à 10 centimètres.

Espèce vénéneuse, à saveur très âcre et à odeur fétide. Cette Russule est très commune en été et en automne, dans tous les bois humides.

II. — *Lamelles simples, égales ou presque égales.*

RUSSULE ÉMÉTIQUE

Russula emetica. Fr.
Agaricus pectinatus fulvus. Bull.

(Planche 25.)

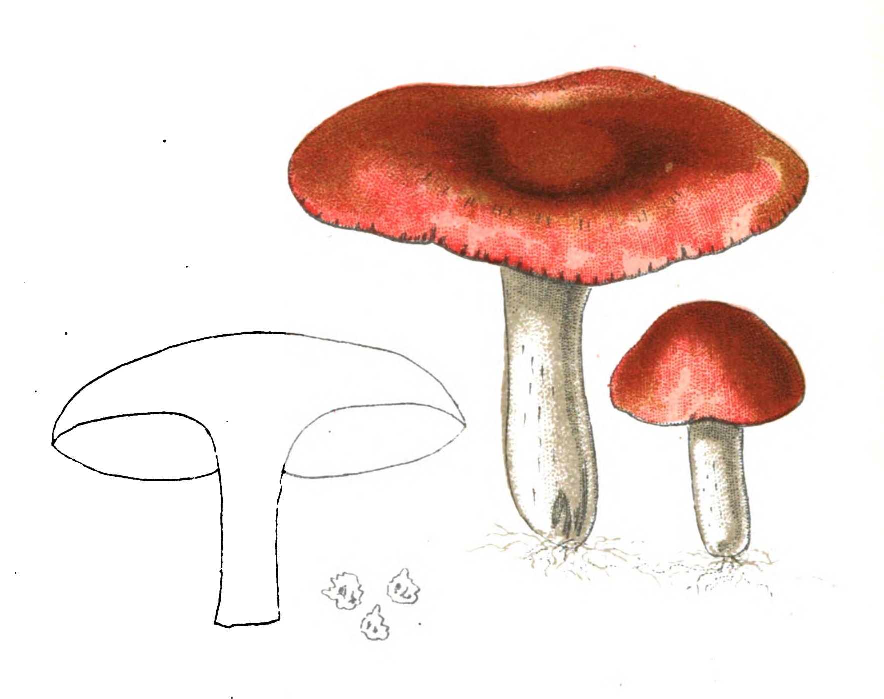
Chapeau voûté ou déprimé, lisse, luisant, rouge sang ou rose, quelquefois jaunâtre ou blanc, large de 5 à 8 centimètres. Lamelles blanches, libres, égales, larges, assez distantes. Pédicule cylindrique, ferme, spongieux, blanc ou rougeâtre, long de 4 à 5 centimètres.

Cette Russule est très vénéneuse. Elle est très commune dans le Tarn, et croît en été et en automne, dans les bois et les bosquets.

RUSSULE FRAGILE

Russula fragilis Fr. **Agaricus fragilis**. Pers.

Chapeau d'abord convexe, puis mamelonné, déprimé à la fin, incarnat, teinté de rouge, blanchissant, visqueux, à bord bosselé et strié, large



25. — RUSSULE ÉMÉTIQUE (Vénéneuse).

de 3 à 5 centimètres. Lamelles blanches, minces, adhérentes, serrées, ventrues, quelquefois érodées sur le tranchant. Pédicule blanc, d'abord plein, puis creux, luisant, fragile, long de 3 à 5 centimètres.

Espèce très vénéneuse, croissant en été et en automne, dans les bois.

RUSSULE PECTINÉE

Russula pectinata. Fr.
Agaricus pectinatus. Bull.

Chapeau d'abord convexe, puis plan et concave, humide dans la jeunesse, grisâtre, puis jaune d'ocre, brunâtre au centre, pâlissant, sillonné-strié, large de 5 à 8 centimètres. Lamelles blanches, simples, égales, libres, atténuées en arrière. Pédicule blanc ou roux pâle, plein, spongieux à l'intérieur, finement strié dans la longueur, long de 2 à 4 centimètres.

Espèce vénéneuse, ayant beaucoup d'analogie avec la *Russule fétide*. Saveur âcre. Odeur nauséabonde. Ce champignon est fort commun en été et en automne. On le trouve dans tous les bois.

RUSSULE BLANC JAUNATRE

Russula ochroleuca. Fr.
Agaricus ochroleucus. Pers.

Chapeau d'abord campanulé, puis étalé et concave, jaunâtre, plus foncé au centre, large de 4 à 7 centimètres. Lamelles nombreuses, adhérentes, à peu près égales, blanchâtres ou pâles.

Pédicule cylindrique, spongieux à l'intérieur, réticulé, blanc ou gris cendré, long de 3 à 5 centimètres. Espèce à saveur âcre.

Cette Russule est vénéneuse. Elle est commune en été et en automne, dans les bois et les bruyères ; elle semble préférer les régions montagneuses.

RUSSULE INTÈGRE

Russula integra. Fr.

Chapeau voûté, puis étalé et déprimé, de différentes couleurs, souvent rouge, fauve ou verdâtre, se décolorant, à marge sillonnée et bosselée, large de 5 à 8 centimètres. Lamelles blanches, jaunâtres ou ocracées, très larges, couvertes d'une poussière jaune formée par les spores. Pédicule blanc, fragile, claviforme ou conique, spongieux à l'intérieur, long de 3 à 5 centimètres.

Cette espèce est considérée comme vénéneuse par plusieurs mycologues. Selon Schæffer, elle serait un poison violent. Elle est plus commune dans les bois des coteaux. Elle croît pendant l'été et l'automne.

RUSSULE ALUTACÉE. BISE ROUGE

Russula alutacea. Fr.

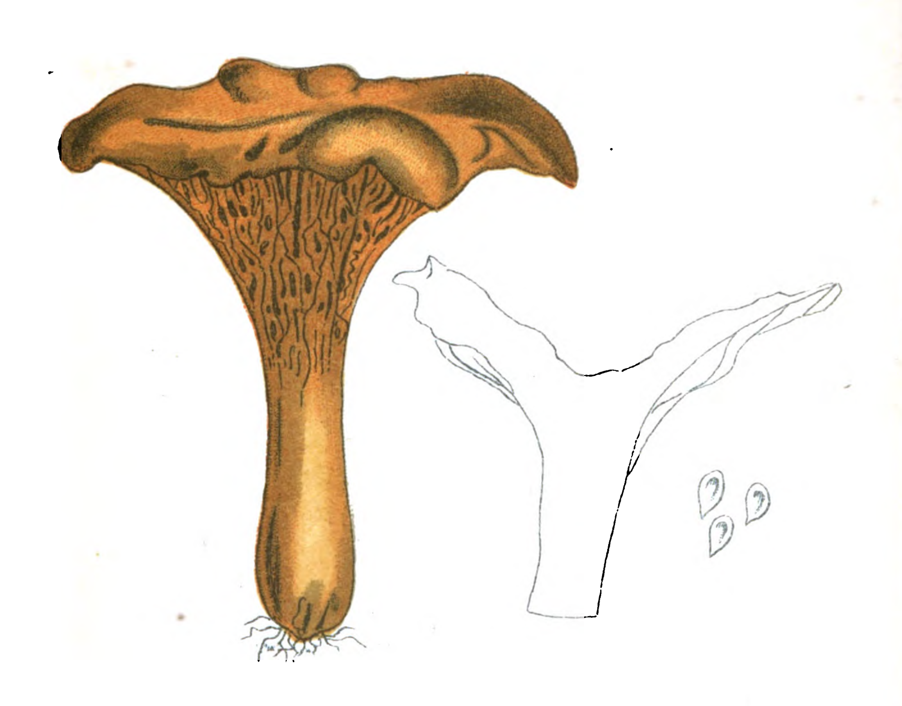
(Planche 26.)

Chapeau convexe, puis étalé ou déprimé, lisse, de différentes couleurs, plus souvent rouge, oli-



26. — RUSSULE ALUTACÉE (Comestible).

IMP. R. THOMA



27. — CHANTERELLE (Comestible).

vâtre ou jaunâtre, pâlissant à la fin, visqueux en temps humide, large de 5 à 10 centimètres. Lamelles jaunâtres ou ocracées, égales, distantes, réunies par des veines. Pédicule blanc, quelquefois teinté de rouge ou de rose, épais, cylindrique, lisse, long de 6 à 8 centimètres.

Cette Russule a une odeur et une saveur très agréables. Elle est comestible; mais elle est plus recherchée dans le centre et dans l'est de la France que dans nos départements méridionaux. Elle croît pendant l'automne, dans les bois, principalement dans ceux des coteaux.

CHANTERELLE. **Cantharellus.** Fr.

Champignons à chapeau charnu, en coupe ou en entonnoir, n'étant qu'un épanouissement d'un pédicule charnu-fibreux. Lamelles en forme de plis décurrents, rameux, dichotomes. Spores blanches. Espèces muscicoles ou lignicoles.

CHANTERELLE COMESTIBLE

Cantharellus cibarius. Fr.
Agaricus Cantharellus. L.
Merulius Cantharellus. Scop.

Patois : *Escarabillo.*

(Planche 27.)

Chapeau, ainsi que toute la plante, d'un jaune d'œuf, d'abord convexe, puis concave et turbiné,

à marge sinueuse-ondulée, crépue ou enroulée, glabre, large de 2 à 5 centimètres. Lamelles épaisses, fortement décurrentes, plusieurs fois bifurquées. Pédicule atténué à la base.

On trouve souvent la variété blanchâtre.

Cette Chanterelle, comme son nom l'indique, est comestible. Elle est recherchée dans toutes les contrées de l'Europe.

Cette espèce croît depuis la fin du printemps jusqu'aux premiers froids. On la trouve dans les bois et dans les bosquets, principalement dans les endroits humides.

CHANTERELLE EN TUBE

Cantharellus tubæformis. Fr.

Chapeau d'abord brunâtre, puis se décolorant, en entonnoir, ondulé, de 2 à 5 centimètres de largeur. Lamelles très ramifiées, jaunes ou jaune grisâtre. Pédicule orangé ou jaunâtre, long de 4 à 7 centimètres.

Cette espèce est commune à l'automne, parmi les feuilles mortes et sur le bois pourri.

CHANTERELLE ORANGÉE

Cantharellus aurantiacus. Fr.
Agaricus aurantiacus. Wulf.
Merulius aurantiacus. Pers.

Chapeau mou, peu charnu, voûté, étalé, puis déprimé, à marge régulière, enroulée en des-

sous, orangé pâle, large de 2 à 6 centimètres. Lamelles droites, décurrentes, bifides, de même couleur que le chapeau, mais plus foncée. Pédicule plein, cylindrique, orangé pâle, long de 3 à 4 centimètres.

Cette espèce est suspecte. Elle croît à l'automne, dans les taillis et sous les arbres résineux.

MARASME. **Marasmius.** Fr.

Champignons à chapeau ténace, non distinct du pédicule. Lamelles sèches, espacées, réunies par la base, aiguës, entières sur le tranchant. Pédicule cartilagineux. Spores blanches. Espèces épiphytes.

MARASME BRULANT

Marasmius urens Fr. **Agaricus urens**. Bull.

Chapeau charnu-parcheminé, lisse, convexe, puis aplani, ordinairement jaune isabelle, pâlissant, légèrement ridé ou cannelé, large de 3 à 4 centimètres. Lamelles espacées, libres, sinuées, pâles ou jaunâtres, brunes en vieillissant. Pédicule plein, fibreux, cylindrique, jaunâtre, farineux, villeux à la base, long de 4 à 10 centimètres.

Espèce vénéneuse, croissant en été et en automne, dans les prairies et sur les feuilles mortes dans les bois.

MARASME FAUX MOUSSERON

Marasmius oreades. Fr.
Agaricus tortilis. DC.
Agaricus pseudo-mousseron. Bull.

Patois : *Sécadou.*

Chapeau coriace, d'abord voûté, puis aplati, un peu bosselé, glabre, couleur de cuir pâle ou jaune chamois, pâlissant, large de 2 à 5 centimètres. Lamelles larges, blanchâtres ou jaunâtres. Pédicule plein, velu, blanchâtre, se tordant en séchant, long de 4 à 7 centimètres.

Espèce comestible dont l'odeur très agréable augmente par la dessiccation.

Ce petit champignon est très commun dans les prairies, les friches herbeuses et sur la lisière des bois. Il croît depuis le mois de mai jusqu'à la fin de l'automne.

MARASME DES RAMEAUX

Marasmius ramealis. Fr.
Agaricus ramealis. Bull.

Chapeau charnu, arrondi, plan ou déprimé, obtus, jaunâtre ou fauve clair, plus foncé au centre, large de 4 à 9 millimètres. Lamelles blanches, adnées, assez espacées. Pédicule plein, blanc, farineux, brunâtre vers le bas, long d'environ 1 centimètre.

Petite espèce croissant en touffes, pendant l'été et l'automne, sur les branches tombées et pourries des chênes et des arbres résineux.

MARASME PETITE ROUE

Marasmius rotula Fr. **Agaricus rotula** Scop.

Chapeau voûté, ombiliqué, sillonné-plissé, blanchâtre ou jaunâtre, plus foncé au centre, large de 4 à 6 millimètres. Lamelles réunies en arrière par un collier membraneux entourant le pédicule, peu nombreuses, larges et espacées, d'une couleur blanchâtre. Pédicule filiforme, fistuleux, blanc, noirâtre à la base, long de 2 à 3 centimètres.

Petite espèce très commune sur les feuilles, les branches mortes et le bois pourri. Elle croît pendant presque toute l'année.

MARASME ANDROSACE

Marasmius androsaceus. Fr.
Agaricus androsaceus. L.

Chapeau un peu voûté, plus ou moins ombiliqué, strié, blanchâtre ou brun rougeâtre, large de 5 à 10 millimètres. Lamelles simples, adnées, distantes, blanchâtres, brunes à la fin. Pédicule carné, filiforme, fistuleux, brun, foncé, se tordant en séchant, long de 2 à 3 centimètres.

Ce petit champignon vit en colonies, pendant presque toute l'année, sur les feuilles pourrissantes, dans les bois et les bosquets.

MARASME DES FEUILLES MORTES

Marasmius epiphyllus. Fr.

Chapeau plan, puis ombiliqué, sillonné-plissé, d'un blanc de lait, large de 2 à 6 millimètres. Lamelles peu nombreuses (6 à 10), adnées, très espacées, à bord entier, blanchâtres ou pâles. Pédicule fistuleux, velouté, blanchâtre vers le haut, châtain vers la base, long d'environ 1 centimètre 1/2.

Cette espèce croît pendant presque toute l'année. On la trouve sur les feuilles sèches, dans les bois, les prés et les friches herbeuses.

Lentinus. Fr.

Champignons à chapeau charnu-coriace, persistant. Lamelles dentelées ou fimbriées. Spores blanches.

LENTINUS TIGRÉ

Lentinus tigrinus Fr. **Agaricus tigrinus.** Bull.

(Planche 28.)

Chapeau peu charnu, convexe-plan, ombiliqué, puis infundibuliforme, à marge rabattue, couvert de squames pressées, noirâtres et velues, d'un blanc jaunâtre ou grisâtre, large de 4 à 8 centimè-



28. — LENTINUS TIGRÉ (Suspect).

Lith. R. Thomas & Cie Toulouse

tres. Lamelles blanches ou jaunâtres, décurrentes, inégales, dentelées. Pédicule plein, blanchâtre, couvert de squames, portant un léger voile, long de 6 à 10 centimètres.

Plusieurs mycologues donnent cette espèce comme comestible.

Ce champignon croît, solitaire ou groupé, à l'automne, sur les troncs pourrissants, dans les bois, les taillis et les ramiers.

Panus. Fr.

Champignons à chapeau charnu, plus ou moins coriaces. Lamelles entières, fermes, inégales. Trame fibreuse. Pédicule excentrique, latéral ou nul. Spores blanches.

PANUS STIPTIQUE

Panus stipticus Fr. **Agaricus stipticus**. Bull.

Chapeau réniforme, blanc, jaunâtre, ocracé ou couleur cannelle, crevassé, à bord roulé en dessous, large de 2 à 4 centimètres. Lamelles visqueuses, étroites, pressées, réunies par un réseau de nervures, de même couleur que le chapeau. Pédicule latéral, court ou nul, plein, se continuant avec le chapeau, d'un fauve pâle.

Ce champignon est vénéneux. Il croît pendant presque toute l'année, sur les troncs pourrissants, dans tous les bois.

TROGIE. **Trogia**. Fr.

Champignons à chapeau mou, persistant. Lamelles en forme de plis, canaliculées longitudinalement sur la tranche. Spores blanches.

TROGIE CRÉPUE

Trogia crispa Fr. **Merulius crispus** Pers.

Chapeau cupulé, lobé, villeux, blanchâtre ou bleuâtre, large de 2 à 3 centimètres. Ordinairement, plusieurs chapeaux sont disposés les uns sur les autres. Lamelles épaisses, plissées, crispées, blanches ou lavées de gris bleuâtre.

Cette espèce, la seule connue du genre, croît vers la fin de l'automne et pendant l'hiver, sur les branches vermoulues des arbres.

Schizophyllum. Fr.

Champignons à chapeau sec. Lamelles fendues longitudinalement sur la tranche et creusées en gouttière. Pédicule nul ou très court. Spores blanches. Espèces lignicoles.

SCHIZOPHYLLUM COMMUN

Schizophyllum commune. Fr.
Agaricus alneus. L.

Chapeau tomenteux, blanc, grisâtre, fauve ou jaune, horizontal, sinué, lobé ou bifide, large de 2 à 5 centimètres. Lamelles disposées en éventail, velues, d'un gris pâle, devenant brun pourpre, enroulées sur le tranchant.

Cette singulière espèce croît pendant toute l'année, sur les vieux arbres et sur le bois mort.

LENZITE. **Lenzites.** Fr.

Champignons à chapeau subéreux-coriace, sessile. Lamelles rayonnantes, simples, inégales, ou rameuses, anastomosées en aréoles en arrière. Trame floconneuse.

LENZITE FLASQUE

Lenzites flaccida Fr. **Agaricus coriaceus.** Bull.

Chapeau coriace, inégal, sessile, hérissé, zoné, d'abord blanc, puis jaunissant avec des zones de même couleur, large de 3 à 5 centimètres. La-

melles épaisses, nombreuses, blanchâtres, simples ou rameuses.

Cette espèce est vivace. On la trouve en été et en automne, sur les souches des arbres.

LENZITE VARIÉE

Lenzites variegata. Fr.

Chapeau parcheminé, arrondi ou réniforme, zoné de brun et de gris, velouté, blanchâtre au bord, large de 2 à 5 centimètres. Lamelles larges, épaisses, ramifiées inégalement, blanches, à tranchant dentelé.

Cette espèce croît, solitaire ou groupée, en été et en automne, sur les vieilles souches des arbres, principalement sur celles du peuplier noir et du peuplier tremble. Cette espèce est vivace, et, comme son nom l'indique, elle est excessivement variable dans ses dimensions et dans sa coloration.



PHALLACÉES

Champignons à réceptacles fructifères ovoïdes ou sphériques, pourvus d'un péridium double de la grosseur d'un œuf de poule. Chapeau se résolvant en un mucilage déliquescent renfermant les spores.

Champignon à gléba en forme de chapeau, supporté par un pédicule creux et membraneux qui s'allonge....... **Phallus.**
Champignon en forme de treillage, sans pédicule..................... **Clathrus.**

Phallus. L.

Champignon à péridium externe formé de deux lamelles, une externe coriace, une interne gélatineuse.

PHALLUS IMPUDIQUE
Phallus impudicus. L.

Chapeau verdâtre, campanulé, joint au pédicule par son sommet discoïde, couvert d'un mucilage verdâtre, renfermant les spores. Odeur cadavérique. Espèce haute de 8 à 24 centimètres.

Ce champignon croît ordinairement à l'automne, dans les endroits herbeux.

PHALLUS DES CHIENS

Phallus caninus. Schæffer.

Chapeau rougeâtre, bosselé, non distinct du pédicule, couvert d'un mucilage brun olivâtre formé par les spores. Espèce inodore, haute de 4 à 10 centimètres.

Ce Phallus croît en automne, dans les bois, principalement dans les lieux élevés.

CLATHRE. **Clathrus**. Mich.

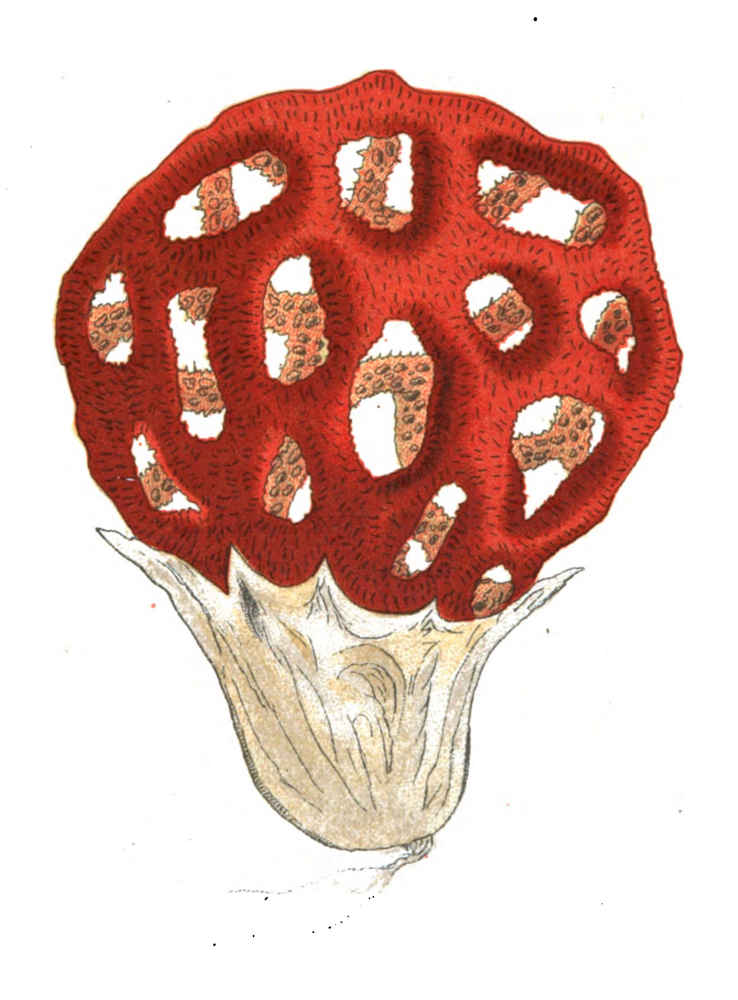
Champignon à péridium interne en forme de treillage.

CLATHRE GRILLÉE

Clathrus cancellatus. L.

(Planche 29.)

Champignon en forme de treillage, rouge écarlate, pâle à l'intérieur, d'abord renfermé dans une enveloppe blanche ou blanchâtre ayant la forme d'un œuf, laquelle se brise au moment de la maturité. Le péridium interne est d'abord rempli par la pulpe grisâtre ou noirâtre des spores, laquelle devient déliquescente à la fin. Odeur cadavérique. Cette espèce est haute de 5 à 10 centimètres. Elle croît en automne, dans les endroits herbeux ou sablonneux. Vénéneuse.



29. — CLATHRE GRILLÉE (Vénéneuse).

LYCOPERDACÉES

Champignons à réceptacles fructifères sphériques ou plus ou moins arrondis, à péridium double avec une masse interne charnue, qui se résout à la maturité en une poussière jaunâtre formée par les spores.

Réceptacle fructifère offrant une moelle stérile à la base. Péridium externe ordinairement couvert de piquants ou de papilles.................... **Lyooperdon.**
Réceptacle fructifère offrant partout de la moelle fertile. Péridium externe lisse.... .... **Bovista.**

Lycoperdon. Tourn. (1).

Moelle fertile séparée de la stérile par une ligne de démarcation.

LYCOPERDON DÉCOUPÉ. VESSE-DE-LOUP

Lycoperdon cælatum. Bull.

Espèce à partie supérieure divisée en lobes, de forme obovée ou turbinée, légèrement aplatie

(1) Les Lycoperdons sont comestibles dans la jeunesse, c'est-à-dire tant qu'ils sont succulents.

au sommet, large de 5 à 12 centimètres, d'abord blanche, puis grisâtre ou jaunâtre. Spores lisses.

Ce Lycoperdon croît depuis le printemps jusqu'en automne, dans les prairies et dans les endroits herbeux.

LYCOPERDON GIGANTESQUE

Lycoperdon Bovista. L.
Lycoperdon giganteum. Batsch.

Espèce sphérique, légèrement déprimée au sommet, atteignant souvent la grosseur d'une tête d'enfant, blanchâtre, puis jaunâtre, brun de suie à la fin. Péridium externe se détachant par morceaux.

Ce Lycoperdon croît en été et en automne, dans les bois, les bruyères et les prairies.

LYCOPERDON PIRIFORME

Lycoperdon piriforme. Schæffer.

Espèce presque piriforme, munie de fibres blanchâtres à la base, d'abord blanche, puis jaunâtre, grisâtre ou brunâtre à la fin, couverte de petites squames, haute de 2 à 6 centimètres. Spores d'un jaune verdâtre.

Ce Lycoperdon croît en colonies, au printemps et à l'automne, dans les bois et les jardins.

LYCOPERDON PAPILLÉ

Lycoperdon gemmatum. Batsch.

Espèce sphérique, d'abord blanche, puis jaunâtre, ocracée ou grisâtre, couverte de papilles épineuses, haute de 3 à 8 centimètres. Spores brunâtres ou olivâtres.

Cette espèce croît pendant l'été et l'automne, dans les bois et les pâturages.

BOVISTE. **Bovista.** Fr.

Moelle toute fertile.

BOVISTE PLOMBÉ

Bovista plumbea. Pers.

Espèce sphérique, blanche, puis gris de plomb, à péridium externe caduc, persistant à la base, large d'environ 2 centimètres. Spores brunes, sphériques ou ellipsoïdes.

Ce Boviste croît en été et en automne, dans les endroits herbeux et dans les clairières des bois.

Comestible dans le premier âge.

PÉZIZACÉES

Champignons à réceptacles fructifères plus ou moins cupuliformes ou urcéolés, sessiles ou pédiculés, charnus, céracés, gélatineux ou coriaces, portant l'hyménium sur la surface plane ou concave du disque.

PÉZIZE. **Peziza**. Dillenius.

Champignons à réceptacle fructifère en forme de coupe, sessiles ou pédiculés. Spores sphériques ou ellipsoïdes.

PÉZIZE EN ÉCUELLE

Peziza scutellata. L.

Réceptacle fructifère rouge vermillon, concave, puis aplati, muni de poils brun noirâtre sur le bord, large de 4 à 8 centimètres.

Cette Pézize croit en automne, sur le bois pourri et sur le sol.

PÉZIZE HÉMISPHÉRIQUE

Peziza hemispherica. Wigg.

Réceptacle fructifère rougeâtre ou brunâtre, hémisphérique, couvert de poils, à disque blanchâtre, grisâtre ou verdâtre, large de 5 à 15 centimètres.

Cette Pézize croît ordinairement sur les vieux troncs et les branches pourris recouverts de terre.

PÉZIZE COULEUR DE CIRE

Peziza cerea. Sow.

Réceptacle fructifère sessile ou peu pédiculé, en forme de cupule ou d'entonnoir, jaunâtre ou blanchâtre, à disque plus foncé, devenant souvent grisâtre ou brunâtre en vieillissant, ondulé ou crénelé, large de 1 à 4 centimètres.

Cette Pézize croît ordinairement sur le fumier des couches ou sur le bois pourri.

PÉZIZE CUPULAIRE

Peziza cupularis. L.

Réceptacle fructifère pédiculé, brun, grisâtre ou jaunâtre, sphérique-campanulé, irrégulièrement dentelé ou cilié-lacinié, à disque jaunâtre, large de 1 à 5 centimètres.

Espèce assez commune à l'automne, sur le bord des routes et dans les bois.

PÉZIZE VÉSICULEUSE

Peziza vesiculosa. Bull.

Réceptacle fructifère d'abord presque sphérique, puis hémisphérique ou campanulé, jaunâtre, grisâtre ou brunâtre, très variable de couleur et de forme, large de 1 à 8 centimètres.

Cette espèce croît depuis le printemps jusqu'à l'automne, dans les champs, les jardins et sur le sol riche en engrais.

PÉZIZE COCCINÉE

Peziza coccinea. Jacq.

Réceptacle fructifère d'abord claviforme ou presque sphérique, blanchâtre ou carné, bientôt ouvert, campanulé ou infundibuliforme, à disque rouge écarlate, lacinié à la fin, large de 1 à 4 centimètres.

Espèce très commune en hiver et au printemps, sur le bois pourri.

PÉZIZE ORANGÉE

Peziza aurantia. Œder.

Réceptacle fructifère d'abord hémisphérique, puis étalé, rouge orangé à l'intérieur, large de 4 à 6 centimètres.

Cette Pézize croît en automne, dans les bois, les jachères et sur le bord des routes.

HELVELLACÉES

Champignons à réceptacles fructifères assez volumineux, campanulés, cupuliformes ou claviformes, charnus, pédiculés. Hyménium recouvrant la surface lisse du chapeau ou la partie supérieure du réceptacle.

1 { Réceptacle fructifère claviforme. Spores filiformes ou allongées... **Geoglossum**.
Réceptacle fructifère campanulé ou cupuliforme 2

2 { Chapeau campanulé-conique ou ovoïde .... **Morchella**.
Chapeau rabattu, lobé, boursouflé, ondulé, cannelé ou lisse............ **Helvella**.

HELVELLE. **Helvella**. L.

Réceptacle fructifère en forme de chapeau lobé-capuchonné, boursouflé. Spores elliptiques. Asques cylindriques.

HELVELLE COMESTIBLE

Helvella esculenta. Pers.

Chapeau informe, ondulé, boursouflé, ridé ou cannelé, brun ou noirâtre, haut de 3 à 5 centimètres, large de 2 à 5. Pédicule blanchâtre, fauve ou rougeâtre, moelleux, devenant creux et celluleux, long de 2 à 5 centimètres.

Cette Helvelle croît au printemps, dans les bois sablonneux et dans les jardins. Comestible.

HELVELLE CRISPÉE

Helvella crispa. Fr.

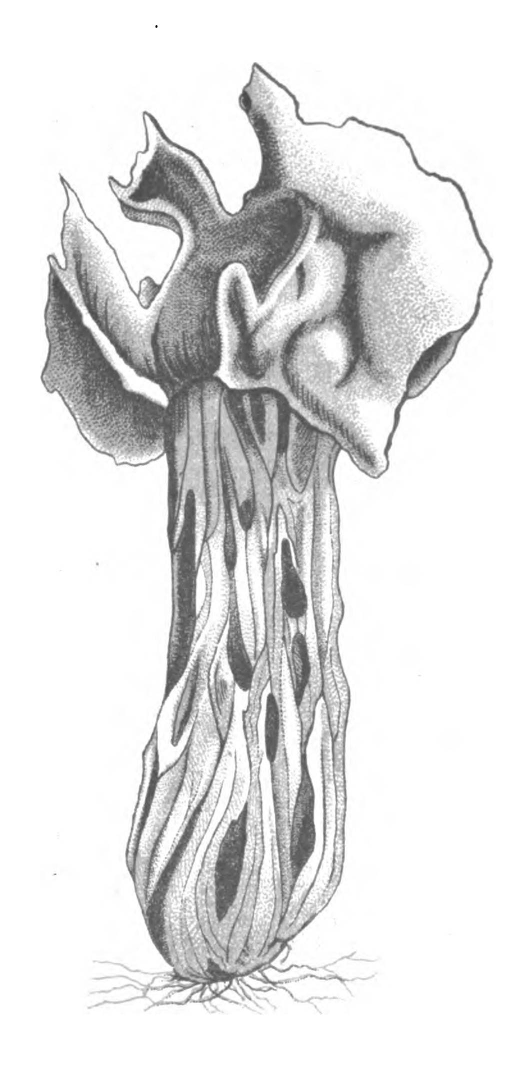
(Planche 30.)

Chapeau divisé en plusieurs lobes retournés, blanc, blanchâtre ou jaunâtre, haut de 2 à 5 centimètres. Pédicule ventru, sillonné, celluleux à l'intérieur, blanc ou jaunâtre, long de 4 à 10 centimètres.

Cette espèce est assez commune à l'automne, dans les bois et les bosquets.

MORILLE. **Morchella.** Dillenius.

Réceptacle fructifère en forme de chapeau conique ou ovoïde, à côtes élevées, réticulé-celluleux, ressemblant aux alvéoles des abeilles.



30. — HELVELLE CRISPÉE (Comestible).



31. — MORILLE COMESTIBLE

IMP. R. THOMAS

MORILLE COMESTIBLE

Morchella esculenta. Pers.

(Planche 31.)

Chapeau ovoïde-sphérique, grisâtre, jaunâtre ou brunâtre, à côtes irrégulières, à cavités profondes, haut de 3 à 6 centimètres. Pédicule grisâtre ou jaunâtre, sillonné, cylindrique, long de 3 à 8 centimètres.

Cette Morille croît au printemps, dans les bois, les champs et les endroits humides et sablonneux. Comestible.

MORILLE CONIQUE

Morchella conica. Pers.

Chapeau conique-allongé, brun ou noirâtre, à côtes principales longitudinales, à cavités profondes, haut de 2 à 5 centimètres. Pédicule cylindrique, variable dans sa couleur et dans ses dimensions.

Cette espèce croît au printemps et à l'automne, dans les endroits herbeux et sablonneux. Comestible.

GÉOGLOSSE. **Geoglossum.** Pers.

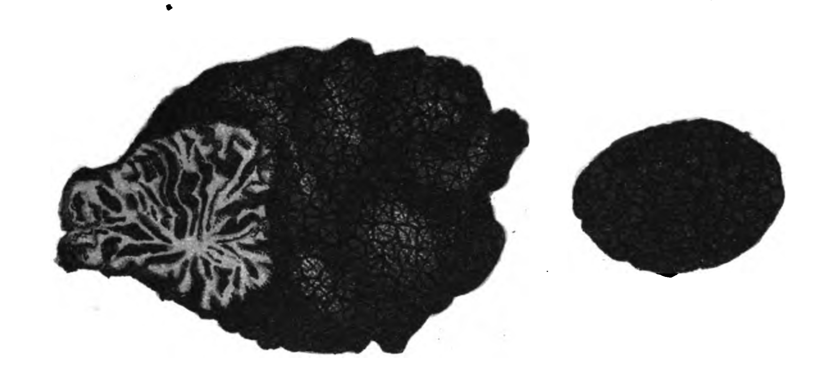
Champignons à réceptacle fructifère claviforme, se confondant avec le pédicule, noir, rougeâtre, brunâtre ou verdâtre.

GÉOGLOSSE VERT

Geoglossum viride. Pers.

Champignon courbé, verdâtre à l'intérieur, en forme de massue ou de langue, très variable de forme et de couleur, atteignant le plus souvent de 2 à 3 centimètres de hauteur.

Cette espèce croît en automne, dans les clairières humides des bois.



32. — TRUFFE COMESTIBLE

IMP. R. THOMAS & Cie

TUBÉRACÉES

Champignons souterrains, à réceptacles fructifères en forme de tubercule. Intérieur marbré de nervures claires formant le tissu qui remplit les compartiments. La masse brune est le tissu fructifiant ; les nervures noires sont les cloisons. Les spores deviennent libres par la destruction du péridium.

TRUFFE. **Tuber**. Mich.

Réceptacle fructifère marbré de veines claires contournées en labyrinthe, et le plus souvent aussi par des veines brunâtres ou noirâtres. Asques renfermant ordinairement 4 spores ellipsoïdes ou presque sphériques.

TRUFFE COMESTIBLE. TRUFFE NOIRE

Tuber cibarium Bull. **Tuber brumale**. Vitt.

(Planche 32.)

Réceptacle fructifère sphérique, à verrues arrondies, rudes, plus tard lisses, noir à l'exté-

rieur, noir grisâtre à l'intérieur, à veines blanches et rayonnantes. Spores ellipsoïdes-allongées.

La Truffe comestible fait l'objet d'un grand commerce. Elle est recherchée depuis le mois de novembre jusqu'au premier printemps. Elle croît principalement dans les bois argileux ou calcaires.

TRUFFE PRÉCOCE

Tuber æstivum Vitt. **Tuber cibarium** Sow.

Réceptacle fructifère à verrues pyramidales, blanchâtre à l'intérieur, marqué de veines blanchâtres ou brunâtres, courtes, tordues. Spores sphériques-ellipsoïdes.

Cette Truffe croît depuis le mois d'octobre et pendant tout l'hiver. Comestible.



EMPOISONNEMENTS PAR LES CHAMPIGNONS

En terminant ce travail sur les champignons, il ne sera peut-être pas inutile d'examiner par quels moyens on doit combattre les redoutables accidents occasionnés par ces végétaux, en attendant l'arrivée d'un homme de l'art.

Nous dirons tout d'abord que le salut des malades dépend le plus souvent de la promptitude avec laquelle on administre les remèdes. Ordinairement, les principes vénéneux contenus dans les champignons ne produisent leur action que trois à cinq heures après l'ingestion. Très souvent, il s'écoule dix, quinze et même vingt-quatre heures, selon les espèces ingérées. A l'exception de l'*Amanite tue-mouche* ou *Fausse Oronge*, qui agit comme narcotique, la plupart des champignons vénéneux agissent comme émétiques violents.

Les premiers symptômes d'empoisonnement s'annoncent par un sentiment d'oppression plus ou moins intense. Bientôt, on ne tarde pas à sentir une chaleur et de violentes douleurs dans l'estomac et le bas-ventre ; le pouls devient petit, l'abdomen se météorise ; puis des tranchées, une soif qu'on ne peut apaiser, des nausées, des

13

efforts violents pour vomir, des évacuations alvines, des dyssenteries, des assoupissements, des défaillances, des altérations au visage, la dilatation de la pupille, des sueurs froides, le hoquet, une espèce de sommeil léthargique, la stupeur et le délire. Ensuite on ressent une vive irritation dans le tube digestif, suivie d'une inflammation qui dégénère vite en gangrène; et, trop souvent, la mort vient terminer ce long cortège de souffrances. Parfois, on n'éprouve que quelques-uns de ces symptômes.

Bien des personnes croient qu'il existe des contre-poisons contre les champignons : c'est une erreur. Elle est d'autant plus dangereuse qu'elle est fort commune; car le vinaigre, l'eau salée et les liqueurs spiritueuses, qu'on emploie très souvent, ont la propriété de dissoudre la partie active des champignons, d'en faciliter la transmission aux organes et d'amener bien plus promptement la mort.

Aux premiers symptômes d'empoisonnement, il faut s'occuper de l'évacuation du poison, et provoquer les vomissements, soit en chatouillant le gosier avec une plume, soit en faisant boire de l'eau tiède au malade. Si ces moyens sont insuffisants, il faudra recourir à l'émétique (15 à 20 grammes dans un verre d'eau tiède) ou, ce qui est préférable, administrer un émético-cathartique composé de 12 à 15 grammes d'émétique et de 25 à 30 grammes de sulfate de soude

NOTA. — Chacun lira facilement, pages 178 et 179 : ... *centigrammes*... au lieu de : . . *grammes* d'émétique, mis par inadvertance.

dissous dans un verre d'eau pris en deux ou trois fois, à cinq minutes d'intervalle.

Il faut, avant tout, empêcher les champignons d'arriver aux intestins, car le danger serait beaucoup plus grave.

Après les vomissements, on fera boire au malade de l'eau tiède émétisée (3 à 5 grammes d'émétique par verre). Dans le cas où un commencement de digestion aurait introduit des champignons dans les intestins, on en provoquera l'évacuation par une dose de 30 à 40 grammes d'huile de ricin. Il serait aussi très bon de donner quelques lavements purgatifs.

Lorsque le sommeil ou la prostration gagneront le malade, on lui fera prendre de fortes infusions de thé ou de café; car les principes toniques renfermés dans ces substances produisent souvent d'excellents effets.

Les Amanites, les Russules et les Lactaires sont certainement les trois genres de champignons qui comptent le plus d'espèces vénéneuses. Parmi les nombreux empoisonnements que les journaux signalent chaque année, l'Amanite bulbeuse ou Oronge-ciguë (*Amanita Phalloides* Bull.) est peut-être l'espèce qui en occasionne le plus. Sa ressemblance avec l'Agaric champêtre ou Pradelet fait qu'on la confond très souvent avec ce dernier.

Pour donner une idée des tristes effets de l'Amanite bulbeuse, nous nous contenterons de

citer un seul article tiré du *Journal de chimie médicale* et reproduit par le célèbre Orfila [1] :

« Madame la baronne Boyer et sa fille, âgées « l'une de quarante ans, l'autre de vingt ans, « qui habitaient depuis quelques jours le village « de Saintry, près Corbeil, cueillirent impru- « demment une espèce de champignon qui res- « semble beaucoup au champignon de couche, « excepté qu'il est plus grêle, que son chapeau « est recouvert d'une pellicule jaune verdâtre, « et que sa tige, très renflée à la racine, est « garnie d'une volve qui l'enveloppe entièrement « avant qu'il soit épanoui ; c'était l'Agaric bul- « beux, espèce très dangereuse, redoutée même « des insectes, et qui ne croît que sous l'ombrage « des forêts. Elles en firent presque exclusive- « ment leur dîner. Quelques heures après ce « pernicieux repas, Mademoiselle Boyer éprouva « des vertiges et dit à sa mère qu'elle était com- « me si elle avait pris de l'opium ; on lui donna « du café, et la nuit fut très calme jusqu'à trois « heures du matin, heure à laquelle elle fut « éveillée par des coliques et des vomissements ; « on se contenta de lui faire du thé pour attendre « le jour. Je fus prévenu à sept heures du matin ; « à huit heures, la mère faisait prendre un bain « à sa fille, qui commençait aussi à éprouver

[1] *Toxicologie générale*. 5e édition. Paris, 1852. Tome II, page 671.

« les mêmes accidents; leurs évacuations ne
« contenaient déjà plus de traces de champi-
« gnons. Néanmoins, je prescrivis immédiate-
« ment une potion stibiée, dans le but d'expulser
« ce qui pourrait encore rester dans le tube
« digestif, en recommandant d'en prendre quel-
« ques cuillerées seulement, puis d'étendre le
« reste dans une certaine quantité de liquide pour
« agir comme lavage. Revenu auprès de ces dames
« quelques heures après, elles étaient couchées
« et continuaient de vomir, mais les évacuations
« alvines étaient beaucoup plus rares.

« Jusque-là les symptômes ne présentaient
« rien de bien alarmant; la langue n'était ni
« sèche ni froide; la soif n'était pas très intense;
« le ventre n'était ni tendu ni douloureux; les
« extrémités et la peau avaient conservé la tempé-
« rature ordinaire, la physionomie était à peine
« altérée; la circulation paraissait à peu près
« normale; la mère avait uriné plusieurs fois,
« mais chez la demoiselle, cette sécrétion était
« complètement nulle depuis l'accident; l'intel-
« ligence était parfaitement intacte; ces dames
« conservaient même une certaine gaieté; elles
« me parlaient de leurs plaisirs aux bains de mer,
« de leurs projets, des avantages et des désagré-
« ments de leur nouvelle habitation, etc.; mais
« ces conversations, toutes spontanées de leur
« part, étaient momentanément interrompues
« par des vomissements. Néanmoins, si je n'avais

« été averti de la gravité de la circonstance, par « les observations de cas analogues que je trou- « vais dans les auteurs, j'aurais été naturelle- « ment porté à me rassurer, et j'avoue que je ne « m'inquiétai sérieusement que vers les six heu- « res du soir.

« La soif devint plus vive ; il fallait des boissons « plus copieuses et plus froides pour la modérer « quelques instants ; les vomissements étaient « plus rares, mais plus fatigants. La quantité « des matières vomies paraissait excéder celle « des boissons ingérées ; chaque effort était suivi « de prostration, quelquefois de défaillance, et « la tête retombait sur la poitrine.

« La réaction se fit vainement attendre, et c'est « à ce moment que je commençai à désespérer « de leur salut ; en effet, les extrémités se refroi- « dissaient ; la sensibilité semblait les abandon- « ner ; une sorte d'engourdissement douloureux « se faisait sentir dans les membres inférieurs et « dans les lombes ; le regard était incertain ; les « lèvres et la langue étaient froides, et l'indiffé- « rence complète de ces deux infortunées l'une « pour l'autre fit place à ces moments d'excita- « tion presque enjouée de la matinée. A onze « heures du soir, le docteur Petit père voulut « bien m'aider des conseils de sa longue expé- « rience ; il me proposa d'ajouter à ce que j'avais « fait une application de trente sangsues à l'anus « à chacune, et les boissons glacées, puis l'huile

« d'amandes douces, pour calmer l'éréthisme « du canal intestinal ; toutes deux parurent plus « calmes pendant l'action des sangsues, mais « aucune amélioration n'en fut suivie. Ce calme « trompeur était interrompu souvent par des « gémissements et le besoin de boire ou de vomir. « Cependant les vomissements cessèrent dans la « matinée chez la mère, c'est-à-dire trente-six « heures après l'ingestion des champignons, mais « elle ne paraissait qu'en souffrir davantage ; elle « demandait qu'on la fît vomir. La demoiselle « était plus calme et continuait de vomir.

« Aucun accident nouveau ne se présenta dans « la journée ; mais plusieurs augmentèrent, et « le danger paraissait de plus en plus imminent. « L'indifférence de ces deux infortunées l'une « pour l'autre avait quelque chose de douloureux « pour les assistants. La mère entendait les « gémissements de sa fille, la fille ceux de sa « mère, sans se préoccuper le moins du monde « l'une de l'autre ; elles ne portaient sur nous « leurs regards affaiblis que pour demander à « boire ; c'est alors seulement que les idées « devinrent incohérentes ; que le facies com- « mença à devenir hippocratique chez la jeune « fille, qui avait fait preuve d'un courage et « d'une résignation extraordinaires ; les yeux « turgescents se troublèrent, la circulation se « ralentit progressivement sans être irrégulière, « et elle rendit le dernier soupir en murmurant « les noms qui lui étaient chers.

« M. Piorry, mandé le matin, ne put arriver « que le soir; la demoiselle n'était plus. La « mère, qui ne s'occupait aucunement de sa pau- « vre enfant, avait les yeux caves, les lèvres et « la langue froides et violacées; son teint oli- « vâtre rappelait le choléra; on sentait à peine « les battements de l'artère radiale, ceux de la « brachiale étaient à peine sensibles, et les mou- « vements du cœur s'affaiblissaient sans devenir « irréguliers; l'agonie se prolonge cependant « encore jusqu'à six heures du matin, et cette « malheureuse mère ne s'occupe pas un instant « de sa fille, qu'elle avait vue entourée de soins « quelques heures auparavant, et dont elle de- « vait apercevoir le chevet abandonné, car une « seule porte séparait les deux chambres.

« Je n'ai pas cru devoir interrompre ce récit « en intercalant les moyens employés, parce « qu'aucun n'a été suivi de la moindre amélio- « ration. Je vais simplement les énumérer par « ordre.

« D'abord, quelques cuillerées d'une potion « stibiée en lavage pour expulser les débris que « pouvait contenir encore le tube intestinal, « puis le sirop d'éther, les infusions aromati- « ques, le lait, la solution de blanc d'œuf, furent « vomis immédiatement; les boissons aromati- « ques éthérées, les vins de Bordeaux et de « Frontignan ne furent pas tolérés davantage; les « lavements, les frictions sèches ou humides

« avec l'alcool camphré, l'insolation même et « les sinapismes ne donnèrent lieu à aucune « réaction. La potion antivomitive de Rivière, « additionnée de dix gouttes de laudanum, parut « plus nuisible qu'utile, dès les premières cuille- « rées, et ne fut pas continuée. Les vomisse- « ments persistèrent toujours, excepté chez la « mère, comme nous l'avons dit plus haut, et « elle nous suppliait de la faire vomir. Les « sangsues à l'anus ne produisirent pas un « meilleur effet ; deux choses seules parurent « un peu calmer, la glace à l'intérieur et les « fomentations émollientes sur le ventre. Nous « ne crûmes pas devoir recourir à la saignée, « parce que la réaction manquait complètement.

« Une des bonnes, qui avait goûté quelques « parcelles crues de ces champignons, vomit « huit à dix fois au bout de seize heures seule- « ment, et ne fut pas sérieusement indisposée ; « l'autre, qui en avait goûté après la cuisson et « qui soutint longtemps qu'elle ne croyait pas « en avoir avalé, n'éprouva les premiers acci- « dents qu'au bout de quarante-huit heures, et « donna de vives inquiétudes [1].

[1] *Journal de chimie médicale,* année 1846.

TABLE DES PLANCHES

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS FRANÇAIS, VULGAIRES ET PATOIS

D

E

F

TABLE ALPHABÉTIQUE ET SYNONYMIQUE

DES NOMS LATINS

A

TABLE DES MATIÈRES

Albi, imp. Henri Amalric, 14, rue de l'Hôtel-de-Ville. — 1889 — 566

Albi. — Imp. HENRI AMALRIC, rue de l'Hôtel-de-Ville, 14.



